# 叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

## 双语音标阅读创始人

## 注音阅读英语教育之父

# 注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

*双语对照 · 音标注音 · 有声同步*

***编者：****叶兴阳*

***内容来源：****公共领域英文原著*

***适用对象：****英语学习者、教师、研究者*

***版本日期：****2025 年*

# 目录

共 2 个章节

1. 农场里的羔羊屠宰、分割、(lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000001

2. 农场里的羔羊屠宰、分割、(lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000002

**使用说明**

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 农场里的羔羊屠宰、分割、(Lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,)



| [læm] | [ ˈslɔːtərɪŋ ] | , | [ˈkʌtɪŋ] | , [prəˈzɜːvɪŋ, prɪˈzɜːvɪŋ, priːˈzɜːvɪŋ] | , [ænd; ənd] | [ˈkʊkɪŋ] | [ɑːn][ðə; ðiː][fɑːrm] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **LAMB** | **Slaughtering** | **,** | **Cutting** | **,** | **Preserving** | **,** | **and** | **Cooking** | **on** | **the** | **Farm** |
| 羊肉 | 屠宰 | , | 切割 | , | 保存 | , | 和 | 烹饪 | 在 | 这 | 农场 |

农场里的羔羊屠宰、分割、保存和烹饪

| [juˈnaɪtɪd] | [steɪts] |
|---|---|
| **UNITED** | **STATES** |
| 团结的 | 各州 |

美国

| [dɪˈpɑːrtmənt] | [ʌv; əv] |
|---|---|
| **DEPARTMENT** | **OF** |
| 部门 | 的 |

部门

| [ˈægrɪkʌltʃər] | [ˈfɑːrmɜ-z] |
|---|---|
| **AGRICULTURE** | **FARMERS** |
| 农业 | 农民 |

农业农民

| - | [ˈbʊlətɪn] |
|---|---|
| **'** | **BULLETIN** |
| - | 公告 |

'公告

| [ˈnʌmbər] | - | [prɪˈperd] | [baɪ] |
|---|---|---|---|
| **NUMBER** | **2264** | **PREPARED** | **BY** |
| 数字 | - | 准备 | 经过 |

第 2264 号文件由.....编制

| [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] |
|---|
| **AGRICULTURAL** |
| 农业 |

农业

| [ˈriːsɜːrtʃ] |
|---|
| **RESEARCH** |
| 研究 |

研究

| [ˈsɜːrvɪs] |
|---|
| **SERVICE** |
| 服务 |

服务

| [ˈkɑːntents] |
|---|
| **CONTENTS** |
| 内容 |

内容

| [sɪˈlekʃ(ə)n] | [ænd; ənd] | [ker] | [ʌv; əv] | [ˈænɪm(ə)l] | [bɪˈfɔːr] | [ˈslɔːtər] | [θriː] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Selection** | **and** | **care** | **of** | **animal** | **before** | **slaughter** | **3** |
| 选择 | 和 | 关心 | 的 | 动物 | 前 | 屠宰 | 3 |

屠宰前动物的选择和照料 3

[prɪ'peərɪŋ] [fɔːr; fər] ['slɔːtər] [fɔːr]
**Preparing** **for** **slaughter** **4**
准备 为了 屠宰 4

准备宰杀 4

['slɔːtər] [sɪks]
**Slaughter** **6**
屠宰 6

屠杀 6

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] -
**Chilling** **the** **carcass** **21**
令人不寒而栗 这 尸体 -

冷藏尸体 21

['kʌtɪŋ] -
**Cutting** **22**
切割 -

切割 22

['friːzɪŋ] [ænd; ənd] ['froʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ] -
**Freezing** **and** **frozen** **storage** **38**
冷冻 和 冷冻 贮存 -

冷冻和冷冻储存 38

[miːt] ['kʊkəri] -
**Meat** **cookery** **38**
肉 烹饪 -

肉类烹饪 38

[prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] [læm] [pelts] -
**Preserving** **lamb** **pelts** **40**
保存 羊肉 毛皮 -

羊皮的保存 40

[pri'kɔːʃənz]
**PRECAUTIONS**
防范措施

防范措施

[ðə; ði] [lɔː]
**The** **Law**
这 法律

法律

[ðə; ði] ['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ækt] [rɪ'kwaɪrz] [ðæt] [ɔːl] [miːt] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [soʊld] [ɔːr] ['treɪdɪd]
**The** **Federal** **Meat** **Inspection** **Act** **requires** **that** **all** **meat** **which** **is** **to** **be** **sold** **or** **traded**
这 联邦 肉 检查 行为 需要 那 全部 肉 哪个 是 到 是 卖 或者 交易

[fɔːr; fər] ['hjuːmən] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [mʌst; məst] [biː; bi] ['slɔːtəd] ['ʌndər] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ɪn] [æn; ən]
**for** **human** **consumption** **must** **be** **slaughtered** **under** **inspection** **in** **an**
为了 人类 消耗 必须 是 屠杀 在下面 检查 在 一个

[ə'pruːvd] [fə'sɪlətɪ] ['ʌndər] [ðə; ði] [ˌsuːpər'vɪʒ(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [steɪt] [ɔːr] [ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [miːt] [ɪn'spektər] .
**approved** **facility** **under** **the** **supervision** **of** **a** **State** **or** **USDA** **meat** **inspector** **.**
得到正式认可的 设施 在下面 这 监督 的 一个 状态 或者 美国农业部 肉 检查员 .

《联邦肉类检验法》规定，所有出售或交易供人类食用的肉类都必须在经批准的设施中，在州或美国农业部肉类检验员的监督下进行屠宰。

[ə; eɪ]['pɜːrs(ə)n][kæn; kən] ['slɔːtər] [hɪz; ɪz] ['ænɪmlz] [ˌaʊt'saɪd] [sʌtʃ] [ə; eɪ][fə'sɪləti]['oʊnli][fɔːr; fər][juːz][baɪ]

| A | person | can | slaughter | his | animals | outside | such | a | facility | only | for | use | by |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 人 | 能 | 屠宰 | 他的 | 动物 | 外部 | 这样的 | 一个 | 设施 | 仅有的 | 为了 | 使用 | 经过 |

[hɪm; ɪm] ,

| him | , |
|---|---|
| 他 | , |

一个人可以在此类设施外宰杀牲畜，但仅限供自己食用。

['membər] [ʌv; əv][hɪz; ɪz] ['haʊshoʊld] , [hɪz; ɪz] [nɑːn'peɪɪŋ] [gests] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪiːz] .

| members | of | his | household | , | his | nonpaying | guests | and | employees | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 成员 | 的 | 他的 | 家庭 | , | 他的 | 不付款 | 客人 | 和 | 雇员 | . |

他的家庭成员、不付钱的客人和雇员。

[hiː; hi][ɪz][nɑːt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [sel] ['eni] ['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] .

| He | is | not | allowed | to | sell | any | portion | of | the | carcass | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 他 | 是 | 不是 | 允许 | 到 | 卖 | 任何 | 部分 | 的 | 这 | 尸体 | . |

他不准出售尸体的任何部分。

[fɔːr; fər] [mɔːr] ['diːteɪlz] [ə'baʊt] [ðiːz] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,

| For | more | details | about | these | regulations | , |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 更多的 | 细节 | 关于 | 这些 | 法规 | , |

有关这些规定的更多详情，

[kən'sʌlt] [jʊr; jər] ['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n]['eɪdʒənt][ɔːr] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][plænt] [helθ]

| consult | your | county | extension | agent | or | write | to | the | Animal | and | Plant | Health |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 咨询 | 你的 | 县 | 扩大 | 代理人 | 或者 | 写 | 到 | 这 | 动物 | 和 | 植物 | 健康 |

[ɪn'spekʃ(ə)n] ['sɜːrvɪs] ,

| Inspection | Service | , |
|---|---|---|
| 检查 | 服务 | , |

请咨询您所在县的推广代理人或写信给动植物卫生检验局。

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , ['wɑːʃɪŋtən] [diː] . [siː] . - .

| United | States | Department | of | Agriculture | , | Washington | D | . | C | . | 20250 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 团结的 | 各州 | 部门 | 的 | 农业 | , | 华盛顿 | D | . | C | . | - | . |

美国农业部，华盛顿特区 20250。

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ˌsjuːpə'siːdz] ['fɑːrmɝz] - ['bʊlətɪn] - , “ [ 'slɔːtərɪŋ ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd]

| This | bulletin | supersedes | Farmers | ' | Bulletin | 2152 | , | “ | Slaughtering | , | Cutting | , | and |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 公告 | 取代 | 农民 | - | 公告 | - | , | “ | 屠宰 | , | 切割 | , | 和 |

['prɑːsesɪŋ] [læm] [ænd; ənd]['mʌt(ə)n][ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] .

| Processing | Lamb | and | Mutton | on | the | Farm | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 加工 | 羊肉 | 和 | 羊肉 | 在 | 这 | 农场 | . |

本公告取代了《农民公告》2152"农场屠宰、切割和加工羊肉"。

" ['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . ['ɪʃuːd] ['ɔːgəst] -

| " | Washington | , | D | . | C | . | Issued | August | 1977 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| " | 华盛顿 | , | D | . | C | . | 发布 | 八月 | - |

"华盛顿特区，1977年8月发布"

[fɔːr; fər] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ʌv; əv]['dɑːkjuments] , [juː] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs]

| For | sale | by | the | Superintendent | of | Documents | , | U | . | S | . | Government | Printing | Office |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 销售 | 经过 | 这 | 校长 | 的 | 文件 | , | U | . | S | . | 政府 | 印刷 | 办公室 |

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . -

| Washington | , | D | . | C | . | 20402 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 华盛顿 | , | D | . | C | . | - |

华盛顿特区 20402

[stɑːk] [noʊ] . - - - - - - [naɪn]

| Stock | No | . | 001 | - | 000 | - | 03709 | - | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 库存 | 不 | . | - | - | - | - | - | - | 9 |

库存编号：001-000-03709-9

[læm] [ ˈslɔːtərɪŋ ] , [ˈkʌtɪŋ] ,
**Lamb** **Slaughtering** **,** **Cutting** **,**
羊肉 屠宰 , 切割 ,

羔羊宰杀、切割

[prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ][ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ðiː][fɑːrm]
**Preserving** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm**
保存 和 烹饪 在 这 农场

农场里的食物保存和烹饪

[baɪ][eɪtʃ] . [ˈrʌsl] [krɔːs] , [ˈriːsɜːrtʃ] [fuːd] [tekˈnɑːlədʒɪst] , [wʌn][iː] . [ˈkɜːrtɪs] [griːn] , [miːt] [ˈmɑːrkɪtɪŋ]
**By** **H** **.** **Russell** **Cross** **,** **Research** **Food** **Technologist** **,** **1** **E** **.** **Curtis** **Green** **,** **Meat** **Marketing**
经过 H . 罗素 叉 , 研究 食物 技术员 , 1 E . 柯蒂斯 绿色的 , 肉 营销
[ˈspeʃəlɪst] ,
**Specialist** **,**
专家 ,

作者：H. Russell Cross，食品技术研究专家；E. Curtis Green，肉类营销专家

[ˌtuːˈtuː] [ˈwɪljəm] [ɑːr] . [dʒəʊnz] , [ɪkˈstenʃ(ə)n] [miːt] [ˈspeʃəlɪst] , [θriː][ˈrɑːdʒər][el] . [west] ,
**2** **William** **R** **.** **Jones** **,** **Extension** **Meat** **Specialist** **,** **3** **Roger** **L** **.** **West** **,**
2 威廉 拉 . 琼斯 , 扩大 肉 专家 , 3 罗杰 L . 西方 ,
[əˈsoʊsieɪt; əˈsoʊʃieɪt] [prəˈfesər] ,
**Associate** **Professor** **,**
联系 教授 ,

William R. Jones，推广肉类专家，3 Roger L. West，副教授，

[miːt] [ˈsaɪəns] , [fɔːr][ænd; ənd] [ ˈæntəni ] [ˈdʌbljuː] . [kəˈtuːlə] , [tʃiːf] , [miːt] [ˈsaɪəns] [ˈriːsɜːrtʃ]
**Meat** **Science** **,** **4** **and** **Anthony** **W** **.** **Kotula** **,** **Chief** **,** **Meat** **Science** **Research**
肉 科学 , 4 和 安东尼 W . 科图拉 , 首席 , 肉 科学 研究
[ˈlæbrətɔːri] ,
**Laboratory** **,**
实验室 ,

肉类科学，4 和 Anthony W. Kotula，肉类科学研究实验室主任，

[faɪv] ( [ ˈfəutəgræfs ] [baɪ] [ˈdɑːnld] [keɪ] . Rough6 [ænd; ənd] [ˈteri] [keɪ] . - ) )
**5** **(** **Photographs** **by** **Donald** **K** **.** **Rough6** **and** **Terry** **K** **.** **O'Driscoll7** **)** **)**
5 ( 照片 经过 唐纳德 K . Rough6 和 特里 K . - ) )

5（照片由 Donald K. Rough6 和 Terry K. O'Driscoll7 拍摄）

[wʌn] , [faɪv] , [sɪks] [miːt] [ˈsaɪəns] [ˈriːsɜːrtʃ] [ˈlæbrətɔːri] , [ˌnɔːrθˈiːstərn] [ˈriːdʒən] , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl]
**1** **,** **5** **,** **6** **Meat** **Science** **Research** **Laboratory** **,** **Northeastern** **Region** **,** **Agricultural**
1 , 5 , 6 肉 科学 研究 实验室 , 东北部 地区 , 农业
[ˈriːsɜːrtʃ] [ˈsɜːrvɪs] , [ˈbeltsvɪl] , [ˌem ˈdiː] . - .
**Research** **Service** **,** **Beltsville** **,** **Md** **.** **20705** **.**
研究 服务 , 贝尔茨维尔 , 马里兰州 . - .

1、5、6 肉类科学研究实验室，东北地区，农业研究服务，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[ˌtuːˈtuː] [ˌstændərdəˈzeɪʃn] [bræntʃ] , [ˈlaɪvstɑːk] [dɪˈvɪʒ(ə)n] , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈmɑːrkɪtɪŋ] [ˈsɜːrvɪs] ,
**2** **Standardization** **Branch** **,** **Livestock** **Division** **,** **Agricultural** **Marketing** **Service** **,**
2 标准化 分支 , 家畜 分配 , 农业 营销 服务 ,
[ˈwɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
**Washington** **,** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
华盛顿 , D . C . - .

2 标准化处，畜牧部，农业市场服务处，华盛顿特区 20250。

[θriː][koʊˈɑːpərətɪv] [ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːrvɪs] , [ˈɔːbərn] [ˌjuːnɪˈvɜːrsəti] , [ˈɔːbərn] , [ ɑːl ] . - .
**3** **Cooperative** **Extension** **Service** **,** **Auburn** **University** **,** **Auburn** **,** **AL** **.** **36830** **.**
3 合作社 扩大 服务 , 奥本 大学 , 奥本 , AL . - .

3 奥本大学合作推广服务处，奥本，阿拉巴马州 36830。

[fɔːr] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] ['saɪəns] , [ˌjuːnɪˈvɜːrsəti][ʌv; əv]['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə] , [ 'geinesvil ] , [flɑː]

| 4 | Department | of | Animal | Science | , | University | of | Florida | , | Gainesville | , | Fla |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 部门 | 的 | 动物 | 科学 | , | 大学 | 的 | 佛罗里达 | , | 盖恩斯维尔 | , | 佛罗里达州 |

. - .

. 32611 .

. - .

4 佛罗里达大学动物科学系，盖恩斯维尔，佛罗里达州 32611。

['sɛvən] ['beltsvil] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] ['riːsɜːrtʃ] ['sentər] , [ˌnɔːrθˈiːstərn] ['riːdʒən] , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] ['riːsɜːrtʃ]

| 7 | Beltsville | Agricultural | Research | Center | , | Northeastern | Region | , | Agricultural | Research |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 贝尔茨维尔 | 农业 | 研究 | 中心 | , | 东北部 | 地区 | , | 农业 | 研究 |

['sɜːrvɪs] , ['beltsvil] , [ˌem 'diː] . - .

| Service | , | Beltsville | , | Md | . | 20705 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | , | 贝尔茨维尔 | , | 马里兰州 | . | - | . |

7 贝尔茨维尔农业研究中心，东北地区，农业研究服务，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] [bɪˈfɔːr] ['slɔːtər]

| SELECTION | AND | CARE | OF | ANIMAL | BEFORE | SLAUGHTER |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 选择 | 和 | 关心 | 的 | 动物 | 前 | 屠宰 |

屠宰前动物的选择和照料

['sevrəl] ['fæktərz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'sɪdərd] [bɪˈfɔːr] [ 'slɔːtərɪŋ ] [ə; eɪ] [læm] [fɔːr; fər][hoʊm]

| Several | factors | should | be | considered | before | slaughtering | a | lamb | for | home |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一些 | 因素 | 应该 | 是 | 经过考虑的 | 前 | 屠宰 | 一个 | 羊肉 | 为了 | 家 |

[kən'sʌmpʃ(ə)n] .

| consumption | . |
|---|---|
| 消耗 | . |

宰杀羔羊供家庭食用前，应考虑以下几个因素。

[ðə; ði][moʊst][ɪmˈpɔːrt(ə)nt] [kənsɪdəˈreɪʃnz] [ɑːr; ər] [helθ] , [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['praɪər][tuː; tə]

| The | most | important | considerations | are | health | , | care | of | the | animal | prior | to |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 最多 | 重要的 | 考虑因素 | 是 | 健康 | , | 关心 | 的 | 这 | 动物 | 事先的 | 到 |

['slɔːtər] ,

| slaughter | , |
|---|---|
| 屠宰 | , |

最重要的考虑因素是健康状况、屠宰前动物的照料，

[kaɪnd][ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] ( [læm] [ɔːr]['mʌt(ə)n] ) , [ænd; ənd] [ɪk'spektɪd] [miːt] [jiːld] .

| kind | of | animal | ( | lamb | or | mutton | ) | , | and | expected | meat | yield | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 种类 | 的 | 动物 | ( | 羊肉 | 或者 | 羊肉 | ) | , | 和 | 预期的 | 肉 | 屈服 | . |

动物种类（羔羊或绵羊），以及预期出肉量。

[helθ]

| Health |
|---|
| 健康 |

健康

[wʌn] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [ker] [ðæt] [æn; ən] [ʌnˈhelθi] ['ænɪm(ə)l][ɪz][nɑːt][səˈlektɪd; sɪˈlektɪd][fɔːr; fər] ['slɔːtər] .

| One | should | take | care | that | an | unhealthy | animal | is | not | selected | for | slaughter | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一 | 应该 | 拿 | 关心 | 那 | 一个 | 不良 | 动物 | 是 | 不是 | 已选 | 为了 | 屠宰 | . |

应该注意不要挑选不健康的动物进行屠宰。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv] [sɪˈlekʃ(ə)n] , [lʊk] [fɔːr; fər][saɪnz][ʌv; əv] ['sɪknəs] [sʌtʃ] [æz; əz]['fiːvər] ,

| At | the | time | of | selection | , | look | for | signs | of | sickness | such | as | fever | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 这 | 时间 | 的 | 选择 | , | 看 | 为了 | 标志 | 的 | 疾病 | 这样的 | 作为 | 发烧 | , |

在挑选时，要注意观察是否有发烧等疾病症状。

[ɪnˈkriːst] ['briːðɪŋ] [reɪt] [ænd; ənd] [ˌdaɪəˈriːə] .

| increased | breathing | rate | and | diarrhea | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 增加 | 呼吸 | 速度 | 和 | 腹泻 | . |

呼吸频率加快和腹泻。

['ænɪmlz] [sə'spektɪd] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [ʌn'helθi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [baɪ][ə; eɪ] [ˌvetərɪ'neriən] [ʌn'tɪl][ðə; ði]

| **Animals** | **suspected** | **of** | **being** | **unhealthy** | **should** | **be** | **treated** | **by** | **a** | **veterinarian** | **until** | **the** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 动物 | 怀疑 | 的 | 存在 | 不良 | 应该 | 是 | 治疗 | 经过 | 一个 | 兽医 | 直到 | 这 |

['ænɪm(ə)l][ɪz] [rɪ'tɜːrnd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['helθi] [steɪt] .

| **animal** | **is** | **returned** | **to** | **a** | **healthy** | **state** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 动物 | 是 | 返回 | 到 | 一个 | 健康 | 状态 | . |

怀疑动物不健康时，应由兽医进行治疗，直至动物恢复健康状态。

['ænɪm(ə)l] [ker]

| **Animal** | **Care** |
|---|---|
| 动物 | 关心 |

动物护理

[tuː; tə][əb'teɪn] [haɪ] - ['kwɑːləti] [miːt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt][tuː; tə]['eksərsaɪz]['prɑːpər] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]

| **To** | **obtain** | **high** | **-** | **quality** | **meat** | **,** | **it** | **is** | **important** | **to** | **exercise** | **proper** | **care** | **of** | **the** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | 获得 | 高的 | - | 质量 | 肉 | , | 它 | 是 | 重要的 | 到 | 锻炼 | 恰当的 | 关心 | 的 | 这 |

['ænɪm(ə)l]['praɪər][tuː; tə] ['slɔːtər] .

| **animal** | **prior** | **to** | **slaughter** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 动物 | 事先的 | 到 | 屠宰 | . |

为了获得优质肉类，在屠宰前对动物进行适当的照料非常重要。

[pen][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , [draɪ] [pleɪs] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] [ 'slɔːtərɪŋ ] .

| **Pen** | **the** | **animal** | **in** | **a** | **clean** | **,** | **dry** | **place** | **the** | **day** | **before** | **slaughtering** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 笔 | 这 | 动物 | 在 | 一个 | 干净的 | , | 干燥 | 地方 | 这 | 天 | 前 | 屠宰 | . |

宰杀前一天，将动物圈养在干净干燥的地方。

[rɪ'strɪkt] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][frʌm; frəm] [fiːd] - ['aʊərz]['praɪər][tuː; tə] ['slɔːtər] ,

| **Restrict** | **the** | **animal** | **from** | **feed** | **24** | **hours** | **prior** | **to** | **slaughter** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 限制 | 这 | 动物 | 从 | 喂养 | - | 小时 | 事先的 | 到 | 屠宰 | , |

屠宰前24小时禁止动物进食。

[bʌt; bət][prə'vaɪd] ['ækses][tuː; tə]['wɔːtər][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] .

| **but** | **provide** | **access** | **to** | **water** | **at** | **all** | **times** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 但 | 提供 | 使用权 | 到 | 水 | 在 | 全部 | 时代 | . |

但要确保随时都能获得水源。

[wɪð'hoʊldɪŋ; wɪθ'hoʊldɪŋ] [fiːd] [rɪ'zʌlts] [ɪn] ['greɪtər] [iːz] [ʌv; əv] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] ( [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði]

| **Withholding** | **feed** | **results** | **in** | **greater** | **ease** | **of** | **evisceration** | **(** | **because** | **the** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 扣留 | 喂养 | 结果 | 在 | 更大的 | 舒适 | 的 | 内脏切除 | ( | 因为 | 这 |

[ˌgæstroʊɪn'testɪnl] [trækt][ɪz] ['smɔːlər] ) [ænd; ənd] ['minimaiziz][ðə; ði][maɪ'greɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ɪn'dʒestid] [bæk'tɪriə]

| **gastrointestinal** | **tract** | **is** | **smaller** | **)** | **and** | **minimizes** | **the** | **migration** | **of** | **ingested** | **bacteria** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 胃肠道 | 通道 | 是 | 较小的 | ) | 和 | 最小化 | 这 | 迁移 | 的 | 摄入 | 细菌 |

[frʌm; frəm][ðə; ði] [ˌgæstroʊɪn'testɪnl] [trækt]['ɪntuː][ðə; ði] [blʌd] [striːm] .

| **from** | **the** | **gastrointestinal** | **tract** | **into** | **the** | **blood** | **stream** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 从 | 这 | 胃肠道 | 通道 | 进入 | 这 | 血 | 溪流 | . |

停止喂食会导致内脏更容易排出（因为胃肠道变小），并最大限度地减少摄入的细菌从胃肠道迁移到血液中。

['ækses] [tuː; tə]['wɔːtər] [in'hɑːnsiz] [kəm'pliːt] ['bliːdɪŋ] , [rɪ'zʌlts] [ɪn] [braitə] ['kʌlərd] [liːn] [ɪn][ðə; ði]

| **Access** | **to** | **water** | **enhances** | **complete** | **bleeding** | **,** | **results** | **in** | **brighter** | **colored** | **lean** | **in** | **the** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用权 | 到 | 水 | 增强 | 完全的 | 出血 | , | 结果 | 在 | 更亮 | 有色 | 倾斜 | 在 | 这 |

['kɑːrkəs] ,

| **carcass** | **,** |
|---|---|
| 尸体 | , |

充足的饮水有助于彻底放血，使胴体瘦肉颜色更鲜亮。

[ænd; ənd] [in'hɑːnsiz] [pelt][rɪ'muːv(ə)l] .

| **and** | **enhances** | **pelt** | **removal** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 和 | 增强 | 毛皮 | 移动 | . |

并能促进毛皮的去除。

['ænɪm(ə)l] [taɪp] [ænd; ənd] [miːt] [jiːld]

| **Animal** | **Type** | **and** | **Meat** | **Yield** |
|---|---|---|---|---|
| 动物 | 类型 | 和 | 肉 | 屈服 |

动物类型和产肉量

['ænɪm(ə)l][eɪdʒ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði] ['pælətəbəlɪti] [ʌv; əv][ðə; ði] [kʊkt]

| **Animal** | **age** | **will** | **have** | **a** | **sufficient** | **effect** | **on** | **the** | **palatability** | **of** | **the** | **cooked** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 动物 | 年龄 | 将要 | 有 | 一个 | 充足的 | 影响 | 在 | 这 | 适口性 | 的 | 这 | 煮熟 |

['prɑːdʌkt] .

| **product** | **.** |
|---|---|
| 产品 | . |

动物年龄会对熟制产品的适口性产生显著影响。

['kɑːkəsɪz] [frʌm; frəm] [ʃiːp] [ɑːr; ər] ['klæst] [æz; əz] [læm] ( - [tuː; tə] - [mʌnθs] [ɔːr] [les] ) ,

| **Carcasses** | **from** | **sheep** | **are** | **classed** | **as** | **lamb** | **(** | **12** | **to** | **14** | **months** | **or** | **less** | **)** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 尸体 | 从 | 羊 | 是 | 分类 | 作为 | 羊肉 | ( | - | 到 | - | 几个月 | 或者 | 较少的 | ) | , |

绵羊的胴体被归类为羔羊（12至14个月或以下），

['jɪrlɪŋ] ['mʌt(ə)n] ( - [tuː; tə] - [mʌnθs] ) ,

| **yearling** | **mutton** | **(** | **14** | **to** | **24** | **months** | **)** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一岁幼驹 | 羊肉 | ( | - | 到 | - | 几个月 | ) | , |

一岁羊肉（14至24个月大），

[ɔːr]['mʌt(ə)n] ( ['oʊvər][ˌtuː'tuː] ['jɪrz] ) [ɑːn][ðə; ði]['beɪsɪs][ʌv; əv] ['dɪfərənsɪz] [ðæt] [ə'kɜːr] [ɪn][ðə; ði]

| **or** | **mutton** | **(** | **over** | **2** | **years** | **)** | **on** | **the** | **basis** | **of** | **differences** | **that** | **occur** | **in** | **the** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 羊肉 | ( | 超过 | 2 | 年 | ) | 在 | 这 | 基础 | 的 | 差异 | 那 | 发生 | 在 | 这 |

[dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ðer; ðər]['mʌskjələr][ænd; ənd]['skelət(ə)l] ['sɪstəmz] .

| **development** | **of** | **their** | **muscular** | **and** | **skeletal** | **systems** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 发展 | 的 | 他们的 | 肌肉发达的 | 和 | 骨骼 | 系统 | . |

或羊肉（2岁以上），根据其肌肉和骨骼系统发育的差异而定。

['dɪfərənsɪz] [ɪn]['pælətəbəlɪti] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [læm] [ænd; ənd]['mʌt(ə)n] [miːt] [ɑːr; ər][səb'stænʃ(ə)l] .

| **Differences** | **in** | **palatability** | **between** | **the** | **lamb** | **and** | **mutton** | **meat** | **are** | **substantial** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 差异 | 在 | 适口性 | 之间 | 这 | 羊肉 | 和 | 羊肉 | 肉 | 是 | 重大的 | . |

羊羔肉和绵羊肉在口感上存在显著差异。

[miːt] [frʌm; frəm]['mʌt(ə)n] ['kɑːkəsɪz] [hæz; həz][ə; eɪ]['veri] [ɪn'tens] ['fleɪvər] [wɪtʃ] [ɪz][ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]

| **Meat** | **from** | **mutton** | **carcasses** | **has** | **a** | **very** | **intense** | **flavor** | **which** | **is** | **undesirable** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 肉 | 从 | 羊肉 | 尸体 | 有 | 一个 | 非常 | 激烈的 | 味道 | 哪个 | 是 | 不理想的 |

[tuː; tə][sʌm; səm][ˌɪndɪ'vɪdʒuəlz] .

| **to** | **some** | **individuals** | **.** |
|---|---|---|---|
| 到 | 一些 | 个人 | . |

羊胴体上的肉味道非常浓烈，有些人不喜欢这种味道。

['mʌt(ə)n][ɪz]['seldəm] [ 'maːkitid ] [æz; əz]['riːteɪl] [kʌts] [bʌt; bət]['rædər] [æz; əz] [suːp] [stɑːk] [ɔːr][ɪn] ['fɜːrðər]

| **Mutton** | **is** | **seldom** | **marketed** | **as** | **retail** | **cuts** | **but** | **rather** | **as** | **soup** | **stock** | **or** | **in** | **further** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 羊肉 | 是 | 很少 | 已上市 | 作为 | 零售 | 削减 | 但 | 相当 | 作为 | 汤 | 库存 | 或者 | 在 | 更远 |

['prɑːsest] [miːt] ['aɪtəmz] .

| **processed** | **meat** | **items** | **.** |
|---|---|---|---|
| 已处理 | 肉 | 项目 | . |

羊肉很少以零售切块的形式出售，通常是作为汤料或进一步加工的肉制品。

[ə; eɪ] [miːt] - [taɪp] [læm] ['kɑːrkəs] , [wen] [kʌt][ænd; ənd] [trɪmd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['meθədz]

| **A** | **meat** | **-** | **type** | **lamb** | **carcass** | **,** | **when** | **cut** | **and** | **trimmed** | **according** | **to** | **the** | **methods** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 肉 | - | 类型 | 羊肉 | 尸体 | , | 什么时候 | 切 | 和 | 修剪过的 | 根据 | 到 | 这 | 方法 |

[dɪ'skraɪbd] ['leɪtər] ,

| **described** | **later** | **,** |
|---|---|---|
| 描述 | 之后 | , |

按照后面描述的方法切割和修整后，肉用型羊胴体

[wɪl] [jiːld] ['oʊvər] - [pər'sent] [ʌv; əv] [ɪts] ['kɑːrkəs] [weɪt] [ɪn] ['meɪdʒər] [trɪmd] [kʌts] .

| will | yield | over | 70 | percent | of | its | carcass | weight | in | major | trimmed | cuts | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 将要 | 屈服 | 超过 | - | 百分比 | 的 | 它是 | 尸体 | 重量 | 在 | 主要的 | 修剪过的 | 削减 | . |

修整后，其胴体重量的 70% 以上将转化为主要分割肉。

[ɪk'spektɪd] [jiːldz] [ʌv; əv] ['riːteɪl] [kʌts] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [jiːld] [greɪd] [ˌtuː'tuː] ( [trɪm] ) [ænd; ənd] [ə; eɪ] [jiːld]

| Expected | yields | of | retail | cuts | from | a | yield | grade | 2 | ( | trim | ) | and | a | yield |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 预期的 | 产量 | 的 | 零售 | 削减 | 从 | 一个 | 屈服 | 年级 | 2 | ( | 修剪 | ) | 和 | 一个 | 屈服 |

[greɪd] [fɔːr] ( ['weɪsti] ) ['kɑːrkəs] [ɑːr; ər] [prɪ'zentɪd] [ɪn] ['teɪbl] [wʌn] .

| grade | 4 | ( | wasty | ) | carcass | are | presented | in | table | 1 | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 年级 | 4 | ( | 蔫 | ) | 尸体 | 是 | 呈现 | 在 | 桌子 | 1 | . |

表 1 列出了 2 级（修整）和 4 级（废品）胴体零售分割肉的预期产量。

['teɪbl] [wʌn] — [kəm'pærɪsn] [ʌv; əv] [jiːld] [ʌv; əv] ['riːteɪl] [kʌts] [bɪ'twiːn] [ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [jiːld] [ˌtuː'tuː] [ænd; ənd]

| TABLE | 1 | — | Comparison | of | yield | of | retail | cuts | between | USDA | yield | 2 | and |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 桌子 | 1 | — | 比较 | 的 | 屈服 | 的 | 零售 | 削减 | 之间 | 美国农业部 | 屈服 | 2 | 和 |

[jiːld] [greɪd] [fɔːr] [læm] ['kɑːkəsɪz]

| yield | grade | 4 | lamb | carcasses |
|---|---|---|---|---|
| 屈服 | 年级 | 4 | 羊肉 | 尸体 |

表1——美国农业部2级和4级羊胴体零售分割肉产量的比较

['kloʊsli] [trɪmd]

| Closely | trimmed |
|---|---|
| 密切 | 修剪过的 |

修剪得很短

['riːteɪl] [kʌts] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['kɑːrkəs] [weɪt]

| retail | cuts | Percentage | of | carcass | weight |
|---|---|---|---|---|---|
| 零售 | 削减 | 百分比 | 的 | 尸体 | 重量 |

零售分割肉占胴体重量的百分比

[jiːld] [greɪd] [ˌtuː'tuː] [jiːld] [greɪd] [fɔːr]

| Yield | grade | 2 | Yield | grade | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| 屈服 | 年级 | 2 | 屈服 | 年级 | 4 |

屈服等级 2 屈服等级 4

[leg] , [ʃɔːrt] [kʌt] - . [ˌtuː'tuː] - . [fɔːr]

| Leg | , | short | cut | 22 | . | 2 | 19 | . | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 腿 | , | 短的 | 切 | - | . | 2 | - | . | 4 |

腿，短切 22.2 19.4

['sɜːrlɔɪn][sɪks] . [fɔːr][faɪv] . [eɪt]

| Sirloin | 6 | . | 4 | 5 | . | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 西冷牛排 | 6 | . | 4 | 5 | . | 8 |

西冷牛排 6.4 5.8

[ʃɔːrt] [lɔɪn] - . [wʌn][naɪn] . [faɪv]

| Short | loin | 10 | . | 1 | 9 | . | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 短的 | 腰部 | - | . | 1 | 9 | . | 5 |

短腰肉 10.1 9.5

[ræk] ['sɛvən] . [naɪn]['sɛvən] . [faɪv]

| Rack | 7 | . | 9 | 7 | . | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 架子 | 7 | . | 9 | 7 | . | 5 |

机架 7.9 7.5

['ʃoʊldər] - . [eɪt] - . [sɪks]

| Shoulder | 23 | . | 8 | 21 | . | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 肩膀 | - | . | 8 | - | . | 6 |

肩部 23.8 21.6

[nek] [ˌtuːˈtuː] . [wʌn][wʌn] . [naɪn]
**Neck 2 . 1 1 . 9**
脖子 2 . 1 1 . 9

颈部 2.1 1.9

[brest] [naɪn] . [eɪt][naɪn] . [eɪt]
**Breast 9 . 8 9 . 8**
胸部 9 . 8 9 . 8

乳房 9.8 9.8

['fɔːrˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk][θriː] . [fɔːr][θriː] . [ˌtuːˈtuː]
**Foreshank 3 . 4 3 . 2**
前腿 3 . 4 3 . 2

前腿 3.4 3.2

[flæŋk] ( ['boʊnləs] [stuː] ) [ˌtuːˈtuː] . [θriː][ˌtuːˈtuː] . [θriː]
**Flank ( boneless stew ) 2 . 3 2 . 3**
侧翼 ( 无骨 炖 ) 2 . 3 2 . 3

牛腩（无骨炖肉）2.3 2.3

['kɪdni] - . [faɪv] - . [faɪv]
**Kidney 0 . 5 0 . 5**
肾 - . 5 - . 5

肾脏 0.5 0.5

[fæt][eɪt] . [ˌtuːˈtuː] - . [fɔːr]
**Fat 8 . 2 15 . 4**
胖的 8 . 2 - . 4

脂肪 8.2 15.4

[boʊn][θriː] . [θriː][θriː] . [wʌn]
**Bone 3 . 3 3 . 1**
骨 3 . 3 3 . 1

骨骼 3.3 3.1

['toʊt(ə)l] - . - - . -
**Total 100 . 0 100 . 0**
全部的 - . - - . -

总计 100.0 100.0

[ə'dæptɪd] [frʌm; frəm] [smɪθ] , [kɪŋ] & ['kɑːrpəntər] , - .
**Adapted from Smith , King & Carpenter , 1975 .**
改编 从 史密斯 , 国王 & 木匠 , - .

改编自 Smith、King 和 Carpenter，1975 年。

[prɪ'peərɪŋ] [fɔːr; fər] ['slɔːtər]
**PREPARING FOR SLAUGHTER**
准备 为了 屠宰

准备宰杀

['praɪər][tuː; tə][ðə; ði] [deɪ] [ʌv; əv] ['slɔːtər] , [sɪ'lekt] [ðə; ði] ['slɔːtər] [saɪt] , [ə'kjuːmjəleɪt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt]
**Prior to the day of slaughter , select the slaughter site , accumulate all equipment**
事先的 到 这 天 的 屠宰 , 选择 这 屠宰 地点 , 积累 全部 设备
,
,
,

屠宰前一天，选定屠宰地点，准备好所有设备，

[prɪ'per] [fɔːr; fər] [weɪst] [dɪ'spoʊz(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəseri] ,
**prepare for waste disposal , and , if necessary ,**
准备 为了 浪费 处理 , 和 , 如果 必要的 ,

做好废物处理准备，如有必要，

[meɪk] [ə'reɪndʒmənts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['prɑ:sesər] [ɔ:r] [mi:t] ['mɑ:rkɪt][fɔ:r; fər] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd]

| **make** | **arrangements** | **with** | **a** | **local** | **processor** | **or** | **meat** | **market** | **for** | **chilling** | **and** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 安排 | 和 | 一个 | 当地的 | 处理器 | 或者 | 肉 | 市场 | 为了 | 令人不寒而栗 | 和 |

['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

| **cutting** | **the** | **carcass** | **.** |
|---|---|---|---|
| 切割 | 这 | 尸体 | . |

与当地加工厂或肉类市场安排冷藏和分割胴体事宜。

[ɪf] [ju:; jʊ][plæn][tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði]['kɑ:rkəs] [tʃɪld] [ænd; ənd][kʌt] [ʌp] ,

| **If** | **you** | **plan** | **to** | **have** | **the** | **carcass** | **chilled** | **and** | **cut** | **up** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 你 | 计划 | 到 | 有 | 这 | 尸体 | 冷藏 | 和 | 切 | 向上 | , |

如果你打算将动物尸体冷藏并分割，

[ə'reɪndʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [kən'sɜ:rnɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ænd; ənd][deɪ][ɑ:n] [wɪtʃ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs]

| **arrangements** | **should** | **be** | **made** | **concerning** | **the** | **time** | **and** | **day** | **on** | **which** | **the** | **carcass** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 安排 | 应该 | 是 | 制成 | 有关 | 这 | 时间 | 和 | 天 | 在 | 哪个 | 这 | 尸体 |

[kæn; kən][bi:; bi] [ək'septɪd] ,

| **can** | **be** | **accepted** | **,** |
|---|---|---|---|
| 能 | 是 | 公认 | , |

应就接收动物尸体的时间和日期作出安排。

[ðə; ði]['tʃɑ:rdʒɪz][ænd; ənd][spə'sɪfɪk] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔ:r; fər] ['tʃɪlɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , ['ræpɪŋ] , [ænd; ənd]

| **the** | **charges** | **and** | **specific** | **instructions** | **for** | **chilling** | **,** | **cutting** | **,** | **wrapping** | **,** | **and** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 收费 | 和 | 具体的 | 指示 | 为了 | 令人不寒而栗 | , | 切割 | , | 包装 | , | 和 |

['fri:zɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

| **freezing** | **the** | **carcass** | **.** |
|---|---|---|---|
| 冷冻 | 这 | 尸体 | . |

费用以及冷藏、切割、包装和冷冻胴体的具体说明。

[saɪt] [sɪ'lekʃ(ə)n]

| **Site** | **Selection** |
|---|---|
| 地点 | 选择 |

选址

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['slɔ:tər] [saɪt][ɪz] [ɪk'stri:mli] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] .

| **Selection** | **of** | **the** | **slaughter** | **site** | **is** | **extremely** | **important** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 选择 | 的 | 这 | 屠宰 | 地点 | 是 | 极其 | 重要的 | . |

屠宰地点的选择至关重要。

[ə; eɪ][saɪt][wɪð; wɪθ] [kli:n] ['rʌnɪŋ] ['wɔ:tər][ɪz][best] .

| **A** | **site** | **with** | **clean** | **running** | **water** | **is** | **best** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 地点 | 和 | 干净的 | 跑步 | 水 | 是 | 最好的 | . |

有干净自来水的地方最好。

[ɪf] [ə; eɪ] [tri:] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] , [ə; eɪ] ['helθi] [lɪm] , [sɪks][tu:; tə][eɪt] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] ,

| **If** | **a** | **tree** | **is** | **to** | **be** | **used** | **,** | **a** | **healthy** | **limb** | **,** | **6** | **to** | **8** | **inches** | **in** | **diameter** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 一个 | 树 | 是 | 到 | 是 | 用过的 | , | 一个 | 健康 | 肢 | , | 6 | 到 | 8 | 英寸 | 在 | 直径 | , |

如果要使用树木，请选择直径 6 至 8 英寸的健康树枝。

[wɪtʃ] [ɪz][eɪt][tu:; tə] - [fi:t] [frʌm; frəm][ðə; ði] [graʊnd] [ɪz] ['ni:dɪd] .

| **which** | **is** | **8** | **to** | **10** | **feet** | **from** | **the** | **ground** | **is** | **needed** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 哪个 | 是 | 8 | 到 | - | 脚 | 从 | 这 | 地面 | 是 | 需要 | . |

需要离地 8 到 10 英尺的高度。

[ðɪs] [wɪl] [ɪnˈʃʊr] [ðæt] [ðə; ði] [lɪm] [wɪl] [nɑːt] [breɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈkɑːrkəs]

| This | will | ensure | that | the | limb | will | not | break | from | the | weight | of | the | carcass |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 将要 | 确保 | 那 | 这 | 肢 | 将要 | 不是 | 休息 | 从 | 这 | 重量 | 的 | 这 | 尸体 |

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈkɑːrkəs] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈfʊli] [ɪkˈstendɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [graʊnd] [fɔːr; fər] [ˈpeltɪŋ]

| and | the | carcass | can | be | fully | extended | from | the | ground | for | pelting |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 这 | 尸体 | 能 | 是 | 完全 | 扩展 | 从 | 这 | 地面 | 为了 | 投掷 |

[ænd; ənd] [ˈvɪsərə] [rɪˈmuːv(ə)l] .

| and | viscera | removal | . |
|---|---|---|---|
| 和 | 内脏 | 移动 | . |

这样可以确保肢体不会因尸体的重量而折断，并且可以将尸体完全从地面伸展开来，以便剥皮和取出内脏。

[ɪf] [ˈslɔːtər] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] [ə; eɪ] [bɑːrn] ,

| If | slaughter | is | to | be | done | in | a | barn | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 屠宰 | 是 | 到 | 是 | 完毕 | 在 | 一个 | 谷仓 | , |

如果屠宰要在畜棚里进行，

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [biːm] [eɪt] [tuː; tə] - [fiːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [flɔːr] [ɪz] [əˈveɪləb(ə)l] .

| be | sure | that | a | strong | beam | 8 | to | 10 | feet | from | the | floor | is | available | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 当然 | 那 | 一个 | 强的 | 光束 | 8 | 到 | - | 脚 | 从 | 这 | 地面 | 是 | 可用的 | . |

确保有一根距离地面 8 到 10 英尺的坚固横梁。

[ðə; ði] [flɔːr] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kliːn] , [ænd; ənd] [ˈprefrəbli] , [ˈkɑːnkriːt] .

| The | floor | should | be | clean | , | and | preferably | , | concrete | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 地面 | 应该 | 是 | 干净的 | , | 和 | 最好 | , | 具体的 | . |

地面应干净，最好是水泥地面。

[ˈæftər] [sɪˈlekʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈslɔːtər] [saɪt] ,

| After | selection | of | the | slaughter | site | , |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 选择 | 的 | 这 | 屠宰 | 地点 | , |

选定屠宰地点后，

[kliːn] [ʌp] [ðə; ði] [ˈeriə] [tuː; tə] [ɪnˈʃʊr] [ðæt] [liːvz] [ænd; ənd] [dɜːrt] [ɑːr; ər] [nɑːt] [bloʊn] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈkɑːrkəs]

| clean | up | the | area | to | ensure | that | leaves | and | dirt | are | not | blown | on | the | carcass |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 干净的 | 向上 | 这 | 区域 | 到 | 确保 | 那 | 树叶 | 和 | 污垢 | 是 | 不是 | 吹 | 在 | 这 | 尸体 |

[ˈdʊrɪŋ] [ˈslɔːtər] .

| during | slaughter | . |
|---|---|---|
| 期间 | 屠宰 | . |

清理屠宰区域，确保宰杀过程中树叶和泥土不会被吹到动物尸体上。

[ɪf] [ðə; ði] [saɪt] [hæz; həz] [ə; eɪ] [ˈwʊd(ə)n] [ɔːr] [ˈkɑːnkriːt] [flɔːr] ,

| If | the | site | has | a | wooden | or | concrete | floor | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 地点 | 有 | 一个 | 木制的 | 或者 | 具体的 | 地面 | , |

如果场地地面是木质或水泥的，

[wɑːʃ] [ðə; ði] [flɔːr] [ænd; ənd] [ɔːl] [ɪˈkwɪpmənt] [wɪð; wɪθ] [ˈplenti] [ʌv; əv] [soʊp] [ænd; ənd] [ˈwɔːtər] .

| wash | the | floor | and | all | equipment | with | plenty | of | soap | and | water | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 洗 | 这 | 地面 | 和 | 全部 | 设备 | 和 | 很多 | 的 | 肥皂 | 和 | 水 | . |

用大量肥皂和水清洗地板和所有设备。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [rɪns] [ˈθɜːrəli] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz] [ˈsænɪˌtaɪzərz] [dɪsˈkʌlər] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [meɪ]

| Be | sure | to | rinse | thoroughly | because | sanitizers | discolor | the | meat | and | may |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 当然 | 到 | 冲洗 | 彻底 | 因为 | 消毒剂 | 变色 | 这 | 肉 | 和 | 可能 |

[kɔːz] [ɔːf] [ˈfleɪvərz] .

| cause | off | flavors | . |
|---|---|---|---|
| 原因 | 离开 | 口味 | . |

务必彻底冲洗干净，因为消毒剂会使肉变色，并可能导致异味。

[ɪf] [ ˈslɔːtərɪŋ ] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [dʌn] [ˌaʊtˈdɔːrz] ,

| If | slaughtering | is | to | be | done | outdoors | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 屠宰 | 是 | 到 | 是 | 完毕 | 户外 | , |

如果屠宰要在户外进行，

[juːz] [strɔː] [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði]['eriə] [wer] [ðə; ði]['kɑːrkəs] [wɪl] [biː; bi] [peltid] [ænd; ənd] [ɪ'vɪsəˌreɪtid] .

| use | straw | to | cover | the | area | where | the | carcass | will | be | pelted | and | eviscerated | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 稻草 | 到 | 覆盖 | 这 | 区域 | 在哪里 | 这 | 尸体 | 将要 | 是 | 被毛皮覆盖 | 和 | 被掏空 | . |

用稻草覆盖将要剥皮和取出内脏的动物尸体区域。

[ðə; ði] ['weðər] [ɑːn][ðə; ði][deɪ][ʌv; əv] ['slɔːtər] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [kən'sɪdərd] .

| The | weather | on | the | day | of | slaughter | should | also | be | considered | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 天气 | 在 | 这 | 天 | 的 | 屠宰 | 应该 | 还 | 是 | 经过考虑的 | . |

屠宰当日的天气也应考虑在内。

['dʊrɪŋ] [hɑːt] ['weðər] , ['slɔːtər] [ɪz][best] [pər'fɔːrmd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['ɜːrli] ['mɔːrnɪŋ] [ɔːr] [leɪt]

| During | hot | weather | , | slaughter | is | best | performed | during | the | early | morning | or | late |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 期间 | 热的 | 天气 | , | 屠宰 | 是 | 最好的 | 执行 | 期间 | 这 | 早期的 | 早晨 | 或者 | 晚的 |

['iːvnɪŋ] ['aʊərz] .

| evening | hours | . |
|---|---|---|
| 晚上 | 小时 | . |

天气炎热时，最好在清晨或傍晚进行屠宰。

[sɪns] [æn; ən] [ˌɪnɪk'spɪriənst] ['pɜːrs(ə)n] [wɪl] [teɪk] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː]['aʊərz][tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]

| Since | an | inexperienced | person | will | take | 1 | to | 2 | hours | to | complete | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 自从 | 一个 | 缺乏经验 | 人 | 将要 | 拿 | 1 | 到 | 2 | 小时 | 到 | 完全的 | 这 |

['slɔːtər] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n] ,

| slaughter | operation | , |
|---|---|---|
| 屠宰 | 手术 | , |

由于缺乏经验的人需要1到2个小时才能完成屠宰作业，

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [prɪ'kluːd] [lɔːŋ] [ɪk'spoʊʒər][tuː; tə] [haɪ] ['temprətʃəz] .

| care | should | be | taken | to | preclude | long | exposure | to | high | temperatures | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 关心 | 应该 | 是 | 已采取 | 到 | 排除 | 长的 | 接触 | 到 | 高的 | 温度 | . |

应注意避免长时间暴露于高温环境中。

['dʊrɪŋ] [koʊld] ['weðər] [ʌv; əv] [les] [ðæn; ðən] 35° [ef] , ['slɔːtər] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [æt; ət]['eni]

| During | cold | weather | of | less | than | 35° | F | , | slaughter | can | be | done | at | any |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 期间 | 寒冷的 | 天气 | 的 | 较少的 | 比 | 35° | F | , | 屠宰 | 能 | 是 | 完毕 | 在 | 任何 |

[taɪm] ,

| time | , |
|---|---|
| 时间 | , |

在气温低于35华氏度（约2摄氏度）的寒冷天气下，屠宰可以随时进行。

[sɪns] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪriə][duː][nɑːt] [groʊ] [æz; əz]['ræpɪdli][ɪn][ə; eɪ][koʊld][ɪn'vaɪrənmənt] .

| since | spoilage | bacteria | do | not | grow | as | rapidly | in | a | cold | environment | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 自从 | 腐败 | 细菌 | 做 | 不是 | 生长 | 作为 | 快速 | 在 | 一个 | 寒冷的 | 环境 | . |

因为腐败细菌在寒冷环境中生长速度较慢。

['slɔːtər] ['dʊrɪŋ] [haɪ] ['waɪndz] [wɪl] [rɪ'zʌlt] [ɪn][dɜːrt][ænd; ənd] ['ʌðər] [kən'tæmɪnənts] ['biːɪŋ] [bloʊn]

| Slaughter | during | high | winds | will | result | in | dirt | and | other | contaminants | being | blown |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 屠宰 | 期间 | 高的 | 风 | 将要 | 结果 | 在 | 污垢 | 和 | 其他 | 污染物 | 存在 | 吹 |

['ɑːntə][ðə; ði]['kɑːrkəs] .

| onto | the | carcass | . |
|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 尸体 | . |

大风天气宰杀会导致灰尘和其他污染物被吹到动物尸体上。

[weɪst] [dɪ'spoʊz(ə)l]

| Waste | Disposal |
|---|---|
| 浪费 | 处理 |

废物处理

[ɔːl] [weɪst] ['prɑːdʌkt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][dɪ'spoʊzd][ʌv; əv][ɪn][ə; eɪ]['sænəteri] ['mænər] .

| All | waste | products | should | be | disposed | of | in | a | sanitary | manner | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 全部 | 浪费 | 产品 | 应该 | 是 | 处置 | 的 | 在 | 一个 | 卫生 | 方式 | . |

所有废弃物都应以卫生方式处理。

[ɪf] [ðə; ði][wɜːrk][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [dʌn] [ɪn][ðə; ði]['oʊpən] ,

| If | the | work | is | to | be | done | in | the | open | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 工作 | 是 | 到 | 是 | 完毕 | 在 | 这 | 打开 | , |

如果这项工作要在露天进行，

[wʌn][ʃʊd; ʃəd] [sɪ'lekt] [ə; eɪ][saɪt][wɪð; wɪθ] [gʊd] ['dreɪnɪdʒ] [soʊ] [ðæt] [blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtər][kæn; kən]

| one | should | select | a | site | with | good | drainage | so | that | blood | and | water | can |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一 | 应该 | 选择 | 一个 | 地点 | 和 | 好的 | 引流 | 所以 | 那 | 血 | 和 | 水 | 能 |

[dreɪn] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['kɑːrkəs] .

| drain | away | from | the | carcass | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 流走 | 离开 | 从 | 这 | 尸体 | . |

应该选择排水良好的地点，以便血液和水能够从尸体周围流走。

[blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtər][mʌst; məst][nɑːt][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [pə'luːt] [ˌnɪr'baɪ] [striːmz] [ɔːr] ['ʌðər]

| Blood | and | water | must | not | be | allowed | to | pollute | nearby | streams | or | other |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 血 | 和 | 水 | 必须 | 不是 | 是 | 允许 | 到 | 污染 | 附近 | 溪流 | 或者 | 其他 |

['wɔːtər] [sə'plaɪz] .

| water | supplies | . |
|---|---|---|
| 水 | 补给品 | . |

血液和水绝不能污染附近的溪流或其他水源。

[dɪ'spoʊz(ə)l][ʌv; əv] ['vɪsərə] [ɪz]['ɔːf(ə)n][ə; eɪ]['prɑːbləm] .

| Disposal | of | viscera | is | often | a | problem | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 处理 | 的 | 内脏 | 是 | 经常 | 一个 | 问题 | . |

内脏处理往往是个难题。

[ə'reɪndʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['prɑːsesər] [ɔːr] ['rendərɪŋ] [plænt] [pɪk]

| Arrangements | should | be | made | to | have | a | local | processor | or | rendering | plant | pick |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 安排 | 应该 | 是 | 制成 | 到 | 有 | 一个 | 当地的 | 处理器 | 或者 | 渲染 | 植物 | 挑选 |

[ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

| it | up | . |
|---|---|---|
| 它 | 向上 | . |

应安排当地的加工商或动物加工厂来取货。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɑːt]['pɑːsəb(ə)l] ,

| If | this | is | not | possible | , |
|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 是 | 不是 | 可能的 | , |

如果这不可能，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['berid] [soʊ] [ðæt] [dɔːgz][ænd; ənd] ['ʌðər] ['ænɪmlz] ['kænɑːt][dɪg][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

| it | should | be | buried | so | that | dogs | and | other | animals | cannot | dig | it | up | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 应该 | 是 | 埋葬 | 所以 | 那 | 狗 | 和 | 其他 | 动物 | 不能 | 挖 | 它 | 向上 | . |

应该把它埋起来，以免狗和其他动物把它挖出来。

['slɔːtər] [ɪ'kwɪpmənt]

| Slaughter | Equipment |
|---|---|
| 屠宰 | 设备 |

屠宰设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz][nɑːt] ['nesəseri] , [bʌt; bət]['sɜːrt(ə)n]['aɪtəmz][ɑːr; ər]

| Elaborate | and | expensive | equipment | is | not | necessary | , | but | certain | items | are |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 精心制作的 | 和 | 昂贵的 | 设备 | 是 | 不是 | 必要的 | , | 但 | 肯定 | 项目 | 是 |

[ɪ'senʃ(ə)l] ( [fɪg] . [wʌn] ) .

| essential | ( | fig | . | 1 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 基本的 | ( | 如图 | . | 1 | ) | . |

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 1）。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['slɔːtər] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :

| The | following | slaughter | equipment | is | recommended | : |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 下列的 | 屠宰 | 设备 | 是 | 受到推崇的 | : |

建议使用以下屠宰设备：

[ˌpiːˈɛn] - -

| PN | - | 5019 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5019

['fɪgjər] [wʌn] . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔːr; fər] ['slɔːtər] .

| Figure | 1 | . | — | Equipment | for | slaughter | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | 1 | . | — | 设备 | 为了 | 屠宰 | . |

图 1.—屠宰设备。

. - - ['kælɪbər]['raɪf(ə)l][ɔːr]['pɪst(ə)l][wɪð; wɪθ] [lɔːŋ] [ɔːr] [lɔːŋ] ['raɪf(ə)l] ['kɑːtrɪdʒɪz] .

| . | 22 | - | caliber | rifle | or | pistol | with | long | or | long | rifle | cartridges | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| . | - | - | 口径 | 步枪 | 或者 | 手枪 | 和 | 长的 | 或者 | 长的 | 步枪 | 墨盒 | . |

.22口径步枪或手枪，使用长弹或长步枪弹。

[ʃɑːrp] ['boʊnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [stiːl] .

| Sharp | boning | knife | and | steel | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 锋利的 | 剔骨 | 刀 | 和 | 钢 | . |

锋利的剔骨刀和剔骨棒。

[blɑːk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][ɔːr] [strɔːŋ] [roʊp] .

| Block | and | tackle | or | strong | rope | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 堵塞 | 和 | 处理 | 或者 | 强的 | 绳索 | . |

滑轮组或结实的绳索。

[ɔɪl] [ɔːr]['wɔːtər] [stoʊn] .

| Oil | or | water | stone | . |
|---|---|---|---|---|
| 油 | 或者 | 水 | 石头 | . |

油石或水石。

['æmp(ə)l] [kliːn] ['wɔːtər][fɔːr; fər] ['wɑːʃɪŋ] [hændz] , ['kɑːrkəs] , [ænd; ənd][baɪ] ['prɑːdʌkt] .

| Ample | clean | water | for | washing | hands | , | carcass | , | and | by | products | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 充足 | 干净的 | 水 | 为了 | 洗涤 | 双手 | , | 尸体 | , | 和 | 经过 | 产品 | . |

充足的清洁水用于清洗双手、动物尸体和副产品。

[triː] [wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [lɪm] , [biːm] , [ɔːr]['traɪpɑːd][eɪt][tuː; tə] - [fiːt] [haɪ] .

| Tree | with | strong | limb | , | beam | , | or | tripod | 8 | to | 10 | feet | high | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 树 | 和 | 强的 | 肢 | , | 光束 | , | 或者 | 三脚架 | 8 | 到 | - | 脚 | 高的 | . |

有粗壮树枝、横梁或三脚架的树，高 8 至 10 英尺。

['bʌkɪts] ( [tuː] [ɔːr] [θriː] ) .

| Buckets | ( | two | or | three | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水桶 | ( | 二 | 或者 | 三 | ) | . |

水桶（两到三个）。

[aɪs] [ɔːr][koʊld]['wɔːtər] .

| Ice | or | cold | water | . |
|---|---|---|---|---|
| 冰 | 或者 | 寒冷的 | 水 | . |

冰块或冷水。

[strɔː] [fɔːr; fər] ['pleɪsɪŋ] ['ʌndər]['ænɪm(ə)l] ['dʊrɪŋ] ['peltɪŋ] [ænd; ənd] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] .

| Straw | for | placing | under | animal | during | pelting | and | evisceration | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 稻草 | 为了 | 放置 | 在下面 | 动物 | 期间 | 投掷 | 和 | 内脏切除 | . |

用于在剥皮和开膛过程中垫在动物身下的稻草。

[kliːn] [klɔːðz] [ɔːr]['plæstɪk][fɔːr; fər] [prə'tekʃn] [ʌv; əv] [miːt] ['dʊrɪŋ] ['trænspɔːrt] .

| Clean | cloths | or | plastic | for | protection | of | meat | during | transport | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 干净的 | 布料 | 或者 | 塑料 | 为了 | 保护 | 的 | 肉 | 期间 | 运输 | . |

用干净的布或塑料布保护肉类在运输过程中不受损坏。

[kliːn] [strɪŋ] .

| Clean | string | . |
|---|---|---|
| 干净的 | 细绳 | . |

干净的琴弦。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪtʃ] [wɪl] [kʌm] [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ] [miːt] [ɪz] ['θɜːrəli]

| Be | sure | that | all | equipment | which | will | come | in | contact | with | meat | is | thoroughly |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 当然 | 那 | 全部 | 设备 | 哪个 | 将要 | 来 | 在 | 接触 | 和 | 肉 | 是 | 彻底 |

[kliːnd] .

| cleaned | . |
|---|---|
| 已清洗 | . |

务必确保所有与肉类接触的设备都彻底清洗干净。

[moʊst]['piːp(ə)l] [get] [blʌd] [ænd; ənd] ['ʌðər] [mə'tɪriəl] [ɑːn][ðer; ðər]['aʊtər]['gɑːrmənts] ['dʊrɪŋ] ['slɔːtər] ,

| Most | people | get | blood | and | other | material | on | their | outer | garments | during | slaughter | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 最多 | 人们 | 得到 | 血 | 和 | 其他 | 材料 | 在 | 他们的 | 外 | 服装 | 期间 | 屠宰 | , |

大多数人在屠宰过程中，外衣上都会沾上血迹和其他杂物。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [ træns'fəːd ] [tuː; tə][ðə; ði]['kɑːrkəs]['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɑːʃt] .

| which | should | not | be | transferred | to | the | carcass | after | it | is | washed | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 哪个 | 应该 | 不是 | 是 | 转移 | 到 | 这 | 尸体 | 后 | 它 | 是 | 洗过 | . |

清洗后不应将这些物质转移到胴体上。

[ɪf] ['weðər] [pə'mɪts] , [wer] [ʃɔːrt] [sliːv] ['ʃɝːts] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ɑːrmz][ænd; ənd][hændz] ['friːkwəntli]

| If | weather | permits | , | wear | short | sleeve | shirts | and | wash | arms | and | hands | frequently |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 天气 | 许可证 | , | 穿 | 短的 | 袖子 | 衬衫 | 和 | 洗 | 武器 | 和 | 双手 | 频繁地 |

[tuː; tə] [prɪ'vent] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

| to | prevent | contamination | . |
|---|---|---|---|
| 到 | 防止 | 污染 | . |

如果天气允许，请穿短袖衬衫，并经常清洗手臂和双手，以防止污染。

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz] [dɪ'skʌst] [ɪn][ðə; ði]['sekʃ(ə)n][ɑːn]

| Additional | equipment | needed | for | cutting | the | carcass | is | discussed | in | the | section | on |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 额外的 | 设备 | 需要 | 为了 | 切割 | 这 | 尸体 | 是 | 讨论 | 在 | 这 | 部分 | 在 |

['kɑːrkəs] ['kʌtɪŋ] .

| carcass | cutting | . |
|---|---|---|
| 尸体 | 切割 | . |

胴体切割部分将讨论切割胴体所需的其他设备。

['slɔːtər]

| SLAUGHTER |
|---|
| 屠宰 |

屠宰

['stʌnɪŋ]

| Stunning |
|---|
| 令人惊叹的 |

令人惊叹的

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['prɑːpərli] [sɪ'kjʊrd] [tuː; tə][ə; eɪ] [triː] [ɔːr] [strɔːŋ] [poʊst][ænd; ənd] [kɪld]

| The | animal | should | be | properly | secured | to | a | tree | or | strong | post | and | killed |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 动物 | 应该 | 是 | 适当地 | 安全 | 到 | 一个 | 树 | 或者 | 强的 | 邮政 | 和 | 被杀 |

[æz; əz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [hjuː'meɪnli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

| as | quickly | and | humanely | as | possible | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 作为 | 迅速地 | 和 | 人道地 | 作为 | 可能的 | . |

应将动物妥善固定在树上或坚固的柱子上，并尽快以人道的方式将其杀死。

[stʌn] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wel] [də'rektɪd] ['bʊlɪt] ( . - ['kælɪbər]['raɪf(ə)l][ɔːr]['pɪst(ə)l] ) [ɪn][ðə; ði]

| Stun | the | animal | with | a | well | directed | bullet | ( | . | 22 | caliber | rifle | or | pistol | ) | in | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 眩晕 | 这 | 动物 | 和 | 一个 | 出色地 | 指导 | 子弹 | ( | . | - | 口径 | 步枪 | 或者 | 手枪 | ) | 在 | 这 |

['fɔːrhed] ,

| forehead | , |
|---|---|
| 前额 | , |

用精准的子弹（.22口径步枪或手枪）击中动物的额头，使其昏迷。

[ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [ə'bʌv] [ðə; ði] [aɪz] ( [fɪg] . [ˌtuː'tuː] ) .
**midway between and slightly above the eyes ( fig . 2 ) .**
中途 之间 和 轻微地 多于 这 眼睛 ( 如图 . 2 ) .

位于两眼之间略上方的位置（图 2）。

[meɪk] [ðə; ði][fɜːrst] [ʃɑːt] [kaʊnt] [sɪns] [ə; eɪ] ['kerləs] [ʃɑːt] [kæn; kən] [kɔːz] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [mʌtʃ] [peɪn]
**Make the first shot count since a careless shot can cause the animal much pain**
制作 这 第一的 射击 数数 自从 一个 粗心 射击 能 原因 这 动物 很多 疼痛
[ɔːr]['ɪndʒər] ['hɛlpɚz] .
**or injure helpers .**
或者 损伤 助手 .

第一枪一定要打准，因为一枪失误可能会给动物带来很大的痛苦，或者伤及帮忙的人。

[æz; əz][wɪð; wɪθ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv]['eni][ 'fai,aːrmz ] , ['nɔːrm(ə)l] [priˈkɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [wen]
**As with the use of any firearms , normal precautions should be taken when**
作为 和 这 使用 的 任何 枪支 , 普通的 防范措施 应该 是 已采取 什么时候
['stʌnɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] .
**stunning the animal .**
令人惊叹的 这 动物 .

与使用任何枪支一样，在击晕动物时应采取正常的预防措施。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5020**
PN - -

PN-5020

['fɪgjər] [ˌtuː'tuː] . — ['stʌnɪŋ] .
**Figure 2 . — Stunning .**
数字 2 . — 令人惊叹的 .

图 2.—惊艳。

['bliːdɪŋ]
**Bleeding**
出血

出血

['bliːdɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dʌn] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l]['æftər][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [daʊn] ,
**Bleeding should be done as quickly as possible after the animal is down ,**
出血 应该 是 完毕 作为 迅速地 作为 可能的 后 这 动物 是 向下 ,

动物倒地后应尽快放血。

['juːzɪŋ][ə; eɪ] [streɪt] ['boʊnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd]['hoʊldɪŋ][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][pə'zɪʃ(ə)n][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [niː]
**using a straight boning knife and holding the animal in position with the knee**
使用 一个 直的 剔骨 刀 和 保持 这 动物 在 位置 和 这 膝盖
[ɑːn][ɔːr][bɪ'haɪnd][ðə; ði] ['ʃoʊldər] .
**on or behind the shoulder .**
在 或者 在后面 这 肩膀 .

使用直柄剔骨刀，并将动物固定住，膝盖放在肩部或肩部后方。

[græsp][ðə; ði] ['loʊər] [dʒɔː][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [left] [hænd] ,
**Grasp the lower jaw with the left hand ,**
抓牢 这 降低 颚 和 这 左边 手 ,

用左手抓住下颌，

[pʊl] [ðə; ði] [hed] [bæk] [ænd; ənd][ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [naɪf] [dʒʌst] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔː] [wer] [ðə; ði]
**pull the head back and insert the knife just back of the jaw where the**
拉 这 头 后退 和 插入 这 刀 只是 后退 的 这 颚 在哪里 这
['æŋg(ə)l][ɪz] [meɪd] ( [fɪg] . [θriː] ) .
**angle is made ( fig . 3 ) .**
角度 是 制成 ( 如图 . 3 ) .

将头部向后拉，将刀插入下颌后方形成角度的位置（图 3）。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [tuː; tə][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ,

| With | the | cutting | edge | to | the | outside | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 这 | 切割 | 边缘 | 到 | 这 | 外部 | , |

外侧锋利无比，

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [naɪf] [æz; əz][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [nek] [boʊn][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

| insert | the | knife | as | close | to | the | neck | bone | as | possible | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 插入 | 这 | 刀 | 作为 | 关闭 | 到 | 这 | 脖子 | 骨 | 作为 | 可能的 | . |

将刀尽可能靠近颈骨插入。

[kʌt] [klɪr] [θruː] [ænd; ənd] [ðen] ['aʊtwərd] , ['sevərɪŋ] [ðə; ði]['wɪndpaɪp] , ['gʌlɪt] [ænd; ənd] [blʌd]

| Cut | clear | through | and | then | outward | , | severing | the | windpipe | , | gullet | and | blood |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 清除 | 通过 | 和 | 然后 | 向外 | , | 切断 | 这 | 气管 | , | 食道 | 和 | 血 |

['ves(ə)lz] ( [fɪg] . [fɔːr] ) .

| vessels | ( | fig | . | 4 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 船只 | ( | 如图 | . | 4 | ) | . |

切开后向外切，切断气管、食道和血管（图 4）。

[ˌpiː'ɛn] - -

| PN | - | 5021 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5021

['fɪgjər] [θriː] . — ['bliːdɪŋ]

| Figure | 3 | . | — | Bleeding |
|---|---|---|---|---|
| 数字 | 3 | . | — | 出血 |

图 3.—出血

[ˌpiː'ɛn] - -

| PN | - | 5022 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5022

['fɪgjər] [fɔːr] . — ['bliːdɪŋ] .

| Figure | 4 | . | — | Bleeding | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | 4 | . | — | 出血 | . |

图 4.—出血。

[pelt][rɪ'muːv(ə)l]

| Pelt | Removal |
|---|---|
| 毛皮 | 移动 |

毛皮移除

[hændz][ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] [mʌst; məst][biː; bi] [kept] [kliːn] [ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [prə'duːs] [ə; eɪ] [kliːn]

| Hands | and | equipment | must | be | kept | clean | in | order | to | produce | a | clean |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 手 | 和 | 设备 | 必须 | 是 | 保留 | 干净的 | 在 | 命令 | 到 | 生产 | 一个 | 干净的 |

['kɑːrkəs] .

| carcass | . |
|---|---|
| 尸体 | . |

为了获得干净的胴体，必须保持双手和设备的清洁。

[dɜːrt][ænd; ənd] [wʊl] [ɑːn][ðə; ði]['kɑːrkəs][ɑːr; ər]['veri] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ænd; ənd]['juːʒuəli; 'juːʒəli]

| Dirt | and | wool | on | the | carcass | are | very | difficult | to | remove | and | usually |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 污垢 | 和 | 羊毛 | 在 | 这 | 尸体 | 是 | 非常 | 难的 | 到 | 消除 | 和 | 通常 |

[hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [trɪmd] .

| have | to | be | trimmed | . |
|---|---|---|---|---|
| 有 | 到 | 是 | 修剪过的 | . |

尸体上的污垢和羊毛很难去除，通常需要修剪掉。

[meɪk] ['sɜːrt(ə)n][ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [kliːn] ['wɔːtər][ə'veɪləb(ə)l][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] .

| Make | certain | there | is | a | good | supply | of | clean | water | available | at | all | times | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 肯定 | 那里 | 是 | 一个 | 好的 | 供应 | 的 | 干净的 | 水 | 可用的 | 在 | 全部 | 时代 | . |

务必确保随时都有充足的清洁水源。

['ɔːlsoʊ] , ['peltɪŋ] ( ['fɪstɪŋ] ) [ɪz] [mʌtʃ] ['iziə] [ɪf] [ðə; ði][hændz][ɑːr; ər] [kept] ['slaɪtli] [wet] .

| **Also** | **,** | **pelting** | **(** | **fisting** | **)** | **is** | **much** | **easier** | **if** | **the** | **hands** | **are** | **kept** | **slightly** | **wet** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 还 | , | 投掷 | ( | 拳交 | ) | 是 | 很多 | 更轻松 | 如果 | 这 | 双手 | 是 | 保留 | 轻微地 | 湿的 | . |

此外，如果双手保持略微湿润，投掷（拳击）会容易得多。

[legz] ,

| **Legs** | **,** |
|---|---|
| 腿 | , |

腿，

[brest] [ænd; ənd]['mɪdˌlaɪn] . — [ðə; ði][pelt][kæn; kən][biː; bi]['oʊpənd][ə'raʊnd][ðə; ði][legz][ænd; ənd] [ə'lɔːŋ]

| **Breast** | **and** | **Midline** | **.** | **—** | **The** | **pelt** | **can** | **be** | **opened** | **around** | **the** | **legs** | **and** | **along** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 胸部 | 和 | 中线 | . | — | 这 | 毛皮 | 能 | 是 | 打开 | 大约 | 这 | 腿 | 和 | 沿着 |

[ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][ænd; ənd] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌhɔːrɪ'zɑːnt(ə)l][ɔːr] [sə'spendɪd] [pə'zɪʃ(ə)n] .

| **the** | **midline** | **and** | **breast** | **from** | **the** | **horizontal** | **or** | **suspended** | **position** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 中线 | 和 | 胸部 | 从 | 这 | 水平的 | 或者 | 暂停 | 位置 | . |

胸部和中线——从水平或悬挂的位置，可以打开腿部周围、中线和胸部的毛皮。

[ðə; ði] [prə'siːdʒər] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] [dɪ'pendz] [ɑːn]['pɜːrsən(ə)l] ['prefrəns] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt]

| **The** | **procedure** | **selected** | **depends** | **on** | **personal** | **preference** | **and** | **the** | **equipment** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 程序 | 已选 | 取决于 | 在 | 个人的 | 偏爱 | 和 | 这 | 设备 |

[ə'veɪləb(ə)l] .

| **available** | **.** |
|---|---|
| 可用的 | . |

具体选择哪种手术方式取决于个人偏好和现有设备。

[ˌhɔːrɪ'zɑːnt(ə)l] ['meθəd] . — [pleɪs] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɑːn][ɪts] [bæk] [ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] [flɔːr] ( ['kɑːnkriːt] ,

| **Horizontal** | **method** | **.** | **—** | **Place** | **the** | **animal** | **on** | **its** | **back** | **on** | **a** | **clean** | **floor** | **(** | **concrete** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水平的 | 方法 | . | — | 地方 | 这 | 动物 | 在 | 它是 | 后退 | 在 | 一个 | 干净的 | 地面 | ( | 具体的 | , |

[sleɪt] ,

| **slate** | **,** |
|---|---|
| 石板 | , |

水平法——将动物仰面放置在干净的地面（混凝土、石板等）上。

[ɔːr] [piːs] [ʌv; əv] ['plaɪwʊd] ) ( [fɪg] . [faɪv] ) .

| **or** | **piece** | **of** | **plywood** | **)** | **(** | **fig** | **.** | **5** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 片 | 的 | 胶合板 | ) | ( | 如图 | . | 5 | ) | . |

或一块胶合板）（图 5）。

['stændɪŋ] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [læm] ,

| **Standing** | **to** | **one** | **side** | **of** | **the** | **lamb** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 常设 | 到 | 一 | 边 | 的 | 这 | 羊肉 | , |

站在羔羊的一侧，

[hoʊld][wʌn] [frʌnt] [leg] [bɪ'twiːn] [jʊr; jər] [niːz] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði] [læm] [tuː; tə] [liːn] [ə'weɪ] .

| **hold** | **one** | **front** | **leg** | **between** | **your** | **knees** | **and** | **allow** | **the** | **lamb** | **to** | **lean** | **away** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 抓住 | 一 | 正面 | 腿 | 之间 | 你的 | 膝盖 | 和 | 允许 | 这 | 羊肉 | 到 | 倾斜 | 离开 | . |

用膝盖夹住一只羊羔的前腿，让羊羔向后倾斜。

[rɪ'muːv] [ə; eɪ] ['næroʊ] [strɪp] [ʌv; əv][skɪn] [daʊn] [ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrleg] ,

| **Remove** | **a** | **narrow** | **strip** | **of** | **skin** | **down** | **the** | **front** | **of** | **the** | **foreleg** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 一个 | 狭窄的 | 条 | 的 | 皮肤 | 向下 | 这 | 正面 | 的 | 这 | 前腿 | , |

切除前腿前侧的一窄条皮肤，

['biːɪŋ] [ʃʊr] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn]['oʊvər][ðə; ði] [niː] ( [fɪg] . [sɪks] ) .

| **being** | **sure** | **to** | **remove** | **the** | **skin** | **over** | **the** | **knee** | **(** | **fig** | **.** | **6** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 存在 | 当然 | 到 | 消除 | 这 | 皮肤 | 超过 | 这 | 膝盖 | ( | 如图 | . | 6 | ) | . |

务必去除膝盖上的皮肤（图 6）。

[tɜːrn][ðə; ði] [naɪf] ( [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [tɔːrd] [ðə; ði][skɪn] ) [ænd; ənd] [meɪk] [æn; ən]

| **Turn** | **the** | **knife** | **(** | **with** | **the** | **cutting** | **edge** | **toward** | **the** | **skin** | **)** | **and** | **make** | **an** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 这 | 刀 | ( | 和 | 这 | 切割 | 边缘 | 朝向 | 这 | 皮肤 | ) | 和 | 制作 | 一个 |

['oʊpənɪŋ][tuː; tə][ðə; ði] [nek] [ɪn][frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [brest] ( [fɪg] . ['sɛvən] ) .

| **opening** | **to** | **the** | **neck** | **in** | **front** | **of** | **the** | **breast** | **(** | **fig** | **.** | **7** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 开幕 | 到 | 这 | 脖子 | 在 | 正面 | 的 | 这 | 胸部 | ( | 如图 | . | 7 | ) | . |

将刀刃朝向皮肤，在胸部前方切开颈部（图 7）。

[meɪk] ['sɜːrt(ə)n][tuː; tə][kʌt] [tɔːrd] [ðə; ði][skɪn][tuː; tə][ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [θɪn] ['membreɪn] (

| **Make** | **certain** | **to** | **cut** | **toward** | **the** | **skin** | **to** | **avoid** | **cutting** | **through** | **the** | **thin** | **membrane** | **(** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 肯定 | 到 | 切 | 朝向 | 这 | 皮肤 | 到 | 避免 | 切割 | 通过 | 这 | 薄的 | 膜 | ( |

[fel] ) ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] .

| **fell** | **)** | **covering** | **the** | **outside** | **of** | **the** | **carcass** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 跌倒 | ) | 覆盖 | 这 | 外部 | 的 | 这 | 尸体 | . |

务必朝皮的方向切，以免切破覆盖在胴体外部的薄膜（皮）。

[ɪf] [ðɪs] ['membreɪn] [ɪz]['broʊkən] ,

| **If** | **this** | **membrane** | **is** | **broken** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 膜 | 是 | 破碎的 | , |

如果这层膜破裂，

[ðə; ði] [liːn] ['mʌslz] [wɪl] [bʌldʒ] [θruː] [ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði]['kɑːrkəs][æn; ən] [ˌʌnə'træktɪv]

| **the** | **lean** | **muscles** | **will** | **bulge** | **through** | **and** | **give** | **the** | **carcass** | **an** | **unattractive** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 倾斜 | 肌肉 | 将要 | 凸出 | 通过 | 和 | 给 | 这 | 尸体 | 一个 | 不吸引人 |

[ə'pɪrəns] .

| **appearance** | **.** |
|---|---|
| 外貌 | . |

瘦肉会凸出来，使胴体看起来不美观。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5023** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5023

['fɪgjər] [faɪv] . — [ˌhɔːrɪ'zɑːnt(ə)l][pə'zɪʃ(ə)n] .

| **Figure** | **5** | **.** | **—** | **Horizontal** | **position** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | 5 | . | — | 水平的 | 位置 | . |

图 5.—水平位置。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5024** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5024

['fɪgjər] [sɪks] . — ['skɪnɪŋ] ['fɔːrleg] .

| **Figure** | **6** | **.** | **—** | **Skinning** | **foreleg** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | 6 | . | — | 剥皮 | 前腿 | . |

图 6.—剥去前腿皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5025** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5025

['fɪgjər] ['sɛvən] . — ['skɪnɪŋ] [nek] .

| **Figure** | **7** | **.** | **—** | **Skinning** | **neck** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | 7 | . | — | 剥皮 | 脖子 | . |

图 7.—剥颈部皮。

[skɪn][ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [leg][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , ['miːtɪŋ] [ðə; ði][kʌt] [meɪd] [ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [brest] .

| **Skin** | **the** | **opposite** | **leg** | **the** | **same** | **way** | **,** | **meeting** | **the** | **cut** | **made** | **in** | **front** | **of** | **the** | **breast** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 皮肤 | 这 | 对面的 | 腿 | 这 | 相同的 | 方式 | , | 会议 | 这 | 切 | 制成 | 在 | 正面 | 的 | 这 | 胸部 | . |

用同样的方法剥去另一条腿的皮，与胸部前方的切口相连。

['oʊpən][ðə; ði][pelt] [daʊn] [ðə; ði] [nek] [tu:; tə][ðə; ði]['oʊpənɪŋ] [meɪd] [baɪ] ['stɪkɪŋ] ( [fɪg] . [eɪt] ) .

| Open | the | pelt | down | the | neck | to | the | opening | made | by | sticking | ( | fig | . | 8 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 打开 | 这 | 毛皮 | 向下 | 这 | 脖子 | 到 | 这 | 开幕 | 制成 | 经过 | 粘性 | ( | 如图 | . | 8 | ) | . |

沿着颈部向下打开皮毛，直到用棍子撑开的开口（图 8）。

[ðɪs] [wɪl] [fɔ:rm][ə; eɪ][vi:] - [ʃeɪpt] [strɪp][ʌv; əv][pelt]['oʊvər][ðə; ði] [brest] .

| This | will | form | a | V | - | shaped | strip | of | pelt | over | the | breast | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 将要 | 形式 | 一个 | V | - | 形状 | 条 | 的 | 毛皮 | 超过 | 这 | 胸部 | . |

这样会在胸部形成一条V字形的皮毛带。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][pelt]['oʊvər][ðə; ði] [brest] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði][pelt][ʌp][ænd; ənd] [bæk] .

| Remove | the | pelt | over | the | breast | by | pulling | the | pelt | up | and | back | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 这 | 毛皮 | 超过 | 这 | 胸部 | 经过 | 拉 | 这 | 毛皮 | 向上 | 和 | 后退 | . |

将胸部的皮毛向上向后拉，将其去除。

[wʌns] ['stɑ:rtɪd] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə] [kəm'pli:t] [baɪ] ['fɪstɪŋ] .

| Once | started | , | it | is | best | to | complete | by | fisting | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一次 | 开始 | , | 它 | 是 | 最好的 | 到 | 完全的 | 经过 | 拳交 | . |

一旦开始，最好用拳头完成。

[pʊʃ] [ðə; ði][fɪst] ['ʌndər][ðə; ði][pelt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['nʌklz] [nekst][tu:; tə][ðə; ði]['kɑ:rkəs][ænd; ənd][ðə; ði]

| Push | the | fist | under | the | pelt | with | the | knuckles | next | to | the | carcass | and | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 推 | 这 | 拳头 | 在下面 | 这 | 毛皮 | 和 | 这 | 指关节 | 下一个 | 到 | 这 | 尸体 | 和 | 这 |

[θʌm] ['oʊvər][ðə; ði][fɜ:rst]['fɪŋgər] ( [fɪg] . [naɪn] ) .

| thumb | over | the | first | finger | ( | fig | . | 9 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 拇指 | 超过 | 这 | 第一的 | 手指 | ( | 如图 | . | 9 | ) | . |

将拳头塞入皮毛下方，指关节靠近尸体，拇指放在食指上（图 9）。

[pres] [ðə; ði][fɪst][ʌp] [ə'genst] [ðə; ði][skɪn] ['wɜ:rkɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ə'weɪ][frʌm; frəm][ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

| Press | the | fist | up | against | the | skin | working | it | away | from | the | carcass | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 按 | 这 | 拳头 | 向上 | 反对 | 这 | 皮肤 | 在职的 | 它 | 离开 | 从 | 这 | 尸体 | . |

用拳头抵住皮肤，将其从尸体上剥离。

[wɜ:rk] ['sloʊli] [ænd; ənd][ə'vɔɪd] ['terɪŋ] [θru:] [ðə; ði] [fel] [ænd; ənd] ['mʌslz] .

| Work | slowly | and | avoid | tearing | through | the | fell | and | muscles | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 工作 | 缓慢地 | 和 | 避免 | 撕裂 | 通过 | 这 | 跌倒 | 和 | 肌肉 | . |

动作要慢，避免撕裂皮毛和肌肉。

['æftər][ðə; ði][pelt][ɪz] ['lu:snd] ['oʊvər][ðə; ði] ['brɪskɪt] ( [fɪg] .

| After | the | pelt | is | loosened | over | the | brisket | ( | fig | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 这 | 毛皮 | 是 | 松动 | 超过 | 这 | 胸部 | ( | 如图 | . |

将毛皮从胸前松开后（图）。

- ) , [stɑ:p][ænd; ənd][skɪn][aʊt][ðə; ði] [rɪr] [legz] .

| 10 | ) | , | stop | and | skin | out | the | rear | legs | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| - | ) | , | 停止 | 和 | 皮肤 | 出去 | 这 | 后部 | 腿 | . |

10），停下来剥去后腿的皮。

[ˌpi:'ɛn] - -

| PN | - | 5026 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5026

['fɪgjər] [eɪt] . — ['skɪnɪŋ] [nek] .

| Figure | 8 | . | — | Skinning | neck | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | 8 | . | — | 剥皮 | 脖子 | . |

图 8.—剥颈部皮。

[ˌpi:'ɛn] - -

| PN | - | 5027 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5027

['fɪgjər] [naɪn] . — ['fɪstɪŋ] ['brɪskɪt] .
**Figure 9 . — Fisting brisket .**
数字 9 . — 拳交 胸部 .

图 9.—拳交牛腩。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5028**
PN - -

PN-5028

['fɪgjər] - . — ['fɪstɪŋ] ['brɪskɪt] .
**Figure 10 . — Fisting brisket .**
数字 - . — 拳交 胸部 .

图 10.—拳交牛腩。

[ 'stretʃɪŋ ] [ðə; ði] [rɪr] [legz] ,
**Stretching the rear legs ,**
伸展 这 后部 腿 ,

伸展后腿，

[rɪ'muːv] [ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv][skɪn] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði][leg][ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði] [hɑːk] ( [fɪg] .
**remove a strip of skin down the back of the leg and over the hock ( fig .**
消除 一个 条 的 皮肤 向下 这 后退 的 这 腿 和 超过 这 跺脚 ( 如图 .
- ) .
**11 ) .**
- ) .

沿腿后侧向下切掉一条皮肤，一直切到跗关节（图 11）。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][leg] [stɪl] [bɪ'twiːn] [jʊr; jər] [niːz] ,
**With the leg still between your knees ,**
和 这 腿 仍然 之间 你的 膝盖 ,

保持腿在双膝之间，

[tɜːrn][ðə; ði] [naɪf] ['aʊtwərd] [ænd; ənd]['oʊpən][ðə; ði][skɪn][frʌm; frəm][ðə; ði] [hɑːk] [tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɪn]
**turn the knife outward and open the skin from the hock to a point in**
转动 这 刀 向外 和 打开 这 皮肤 从 这 跺脚 到 一个 观点 在
[frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði]['eɪnəs] ( [fɪg] . - ) .
**front of the anus ( fig . 12 ) .**
正面 的 这 肛门 ( 如图 . - ) .

将刀向外旋转，从脚踝到肛门前方切开皮肤（图 12）。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [hɑːk] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [ʃæŋk] .
**Skin around the hock and down the shank .**
皮肤 大约 这 跺脚 和 向下 这 小腿 .

跗关节周围和胫骨下方的皮肤。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [fʊt] [æt; ət][ðə; ði][læst][dʒɔɪnt] ( [ðə; ði][wʌn][nekst][tuː; tə][ðə; ði] [huːf] ) .
**Remove the foot at the last joint ( the one next to the hoof ) .**
消除 这 脚 在 这 最后的 联合的 ( 这 一 下一个 到 这 蹄 ) .

将脚从最后一个关节（蹄子旁边的那个关节）处切除。

[siː] [fɪg] . - .
**See fig . 13 .**
看 如图 . - .

参见图13。

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [seɪm] [prə'siːdʒər] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [leg][ænd; ənd] [ðen] [fɪst][ðə; ði][pelt] [ɔːf][ðə; ði][ˌɪn'saɪd]
**Follow the same procedure on the other leg and then fist the pelt off the inside**
跟随 这 相同的 程序 在 这 其他 腿 和 然后 拳头 这 毛皮 离开 这 里面
[ʌv; əv][ðə; ði][legz][ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði] [krɑːtʃ] ( [fɪg] . - ) .
**of the legs and over the crotch ( fig . 14 ) .**
的 这 腿 和 超过 这 裆 ( 如图 . - ) .

在另一条腿上按照同样的步骤，然后用拳头将皮毛从腿内侧剥下来，并盖住裆部（图 14）。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5029**
PN - -

PN-5029

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
**Figure 11 . — Skinning hindleg .**
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 11.—剥去后腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5030**
PN - -

PN-5030

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [tuː; tə]['mɪdˌlaɪn] .
**Figure 12 . — Cutting to midline .**
数字 - . — 切割 到 中线 .

图 12.—切至中线。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5031**
PN - -

PN-5031

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [fʊt] .
**Figure 13 . — Removing foot .**
数字 - . — 移除 脚 .

图 13.—移除足部。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5032**
PN - -

PN-5032

['fɪgjər] - . — ['fɪstɪŋ] ['oʊvər][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][legz] .
**Figure 14 . — Fisting over inside of legs .**
数字 - . — 拳交 超过 里面 的 腿 .

图 14.—拳交越过腿内侧。

[frʌm; frəm][ðə; ði] [brest] ,
**From the breast ,**
从 这 胸部 ,

从乳房中，

[fɪst] [daʊn] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['neɪvl] [tuː; tə][ðə; ði] ['oʊpənɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [krɑːtʃ] ( [fɪg] .
**fist down the belly and around the navel to the opening at the crotch ( fig .**
拳头 向下 这 腹部 和 大约 这 脐 到 这 开幕 在 这 裆 ( 如图 .
- ) .
**15 ) .**
- ) .

拳头顺着腹部向下，绕过肚脐，到达裆部的开口处（图 15）。

[ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə][biː; bi] [hʌŋ] .
**The carcass is now ready to be hung .**
这 尸体 是 现在 准备好 到 是 悬挂 .

现在可以把动物尸体挂起来了。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5033**
PN - -

PN-5033

['fɪgjər] - . — ['fɪstɪŋ] [daʊn] ['beli] .
**Figure 15 . — Fisting down belly .**
数字 - . — 拳交 向下 腹部 .

图 15.—拳头向下按压腹部。

[taɪ] [ə; eɪ] ['hevi] [kɔ:rd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['haɪnd,lɛgz] , [ænd; ənd] [sə'spend] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] .
**Tie a heavy cord around the hindlegs , and suspend the carcass .**
领带 一个 重的 绳索 大约 这 后腿 , 和 暂停 这 尸体 .

用粗绳将后腿绑住，然后悬挂尸体。

[ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] ['hæŋɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ə'prɑ:ksɪmətli] ['sev(ə)n] [fi:t] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [graʊnd]
**The point of hanging should be approximately seven feet from the ground**
这 观点 的 绞刑 应该 是 大约 七 脚 从 这 地面
[tu:; tə] [prə'vaɪd] [ə; eɪ] [gʊd] ['wɜ:rkɪŋ] [haɪt] .
**to provide a good working height .**
到 提供 一个 好的 在职的 高度 .

悬挂点应离地约七英尺，以提供良好的工作高度。

[sə'spendɪd] ['meθəd] . — [taɪ] [ə; eɪ] ['hevi] [strɪŋ] [ə'raʊnd] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪr] [legz] [ænd; ənd]
**Suspended method . — Tie a heavy string around one of the rear legs and**
暂停 方法 . — 领带 一个 重的 细绳 大约 一 的 这 后部 腿 和
[sə'spend] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] ( [fɪg] . - ) .
**suspend the carcass ( fig . 16 ) .**
暂停 这 尸体 ( 如图 . - ) .

悬挂法——用粗绳将一条后腿绑起来，悬挂尸体（图16）。

[ɑ:n] [ðə; ði] [leg] [nɑ:t] [sə'spendɪd] ,
**On the leg not suspended ,**
在 这 腿 不是 暂停 ,

未悬吊的那条腿，

[rɪ'mu:v] [ə; eɪ] [strɪp] [ʌv; əv] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] [hɑ:k] [ænd; ənd] [pæst] [ðə; ði] [du:] - [klɔ:z] ( [fɪg] . - ) .
**remove a strip of skin over the hock and past the dew - claws ( fig . 17 ) .**
消除 一个 条 的 皮肤 超过 这 跺脚 和 过去的 这 露 - 爪子 ( 如图 . - ) .

切除跗关节上方和狼爪上方的一条皮肤（图 17）。

[tɜ:rn] [ðə; ði] [naɪf] ['aʊtwərd] [ænd; ənd] ['oʊpən] [ðə; ði] [skɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [hɑ:k] [tu:; tə] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɪn]
**Turn the knife outward and open the skin from the hock to a point in**
转动 这 刀 向外 和 打开 这 皮肤 从 这 跺脚 到 一个 观点 在
[frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['eɪnəs] .
**front of the anus .**
正面 的 这 肛门 .

将刀向外旋转，从脚踝处切开皮肤，一直切到肛门前方。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [hɑ:k] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [ʃæŋk] ( [fɪg] . - ) .
**Skin around the hock and down the shank ( fig . 18 ) .**
皮肤 大约 这 跺脚 和 向下 这 小腿 ( 如图 . - ) .

跗关节周围和胫骨下方的皮肤（图 18）。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [fʊt] [æt; ət] [ðə; ði] [læst] [dʒɔɪnt] .
**Remove the foot at the last joint .**
消除 这 脚 在 这 最后的 联合的 .

从最后一个关节处将脚切除。

[ˌpi:'ɛn] - -
**PN - 5034**
PN - -

PN-5034

['fɪgjər] - . — [sə'spendɪd] ['kɑ:rkəs] .
**Figure 16 . — Suspended carcass .**
数字 - . — 暂停 尸体 .

图 16.—悬挂的尸体。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5035**
PN - -

PN-5035

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
**Figure 17 . — Skinning hindleg .**
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 17.—剥去后腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5036**
PN - -

PN-5036

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
**Figure 18 . — Skinning hindleg .**
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 18.—剥去后腿皮。

[rɪˈmuːv] [ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv][skɪn] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði] [səˈspendɪd] [leg][ænd; ənd][kʌt][ðə; ði][skɪn][frʌm; frəm][ðə; ði]
**Remove a strip of skin along the suspended leg and cut the skin from the**
消除 一个 条 的 皮肤 沿着 这 暂停 腿 和 切 这 皮肤 从 这
[hɑːk] [tɔːrdz] [ðə; ði]['eɪnəs] ,
**hock towards the anus ,**
跺脚 向 这 肛门 ,

沿着悬吊的腿切掉一条皮，从跗关节向肛门方向切开皮肤。

[kəˈnektɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][kʌt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] [leg] ( [fɪg] . - ) .
**connecting with the cut from the other leg ( fig . 19 ) .**
连接 和 这 切 从 这 其他 腿 ( 如图 . - ) .

与另一条腿的切口连接（图 19）。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][skɪn] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [ʃæŋk] .
**Remove the skin around the shank .**
消除 这 皮肤 大约 这 小腿 .

去除小腿周围的皮。

[fɪst] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði][kʌt] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][legz] , [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði][pelt] [əˈraʊnd][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði]
**Fist along the cut between the legs , removing the pelt around the back of the**
拳头 沿着 这 切 之间 这 腿 , 移除 这 毛皮 大约 这 后退 的 这
[legz] ,
**legs ,**
腿 ,

用拳头沿着两腿之间的切口，去除腿后方的皮毛。

[ɪn][ðə; ði] [krɑːtʃ] [ænd; ənd][əˈraʊnd][ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði][legz] .
**in the crotch and around the front of the legs .**
在 这 裆 和 大约 这 正面 的 这 腿 .

在胯部和腿部前侧周围。

[səˈspend] [ðə; ði]['kɑːrkəs][baɪ][ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [leg][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [fʊt] [ɑːn][ðə; ði] ['luːsnd]
**Suspend the carcass by the opposite leg and remove the foot on the loosened**
暂停 这 尸体 经过 这 对面的 腿 和 消除 这 脚 在 这 松动
[leg] .
**leg .**
腿 .

将尸体悬挂在另一条腿上，然后取下松开腿上的脚。

[taɪ][ə; eɪ] ['hevi] [kɔːrd][əˈraʊnd][bəuθ] [rɪr] [legz][ænd; ənd][səˈspend][ðə; ði]['kɑːrkəs] ( [fɪg] . - ) .
**Tie a heavy cord around both rear legs and suspend the carcass ( fig . 20 ) .**
领带 一个 重的 绳索 大约 两个都 后部 腿 和 暂停 这 尸体 ( 如图 . - ) .

将一根粗绳绑在两条后腿上，并将尸体悬挂起来（图 20）。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5037**
PN - -

PN-5037

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
**Figure 19 . — Skinning hindleg .**
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 19.—剥去后腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5038**
PN - -

PN-5038

['fɪgjər] - . — [bəuθ] [legz] [taɪd] .
**Figure 20 . — Both legs tied .**
数字 - . — 两个都 腿 系 .

图 20.—双腿被绑住。

[rɪˈmuːv] [ə; eɪ] [strɪp] [ʌv; əv] [skɪn] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [niː]
**Remove a strip of skin along the back of the front legs from the knee**
消除 一个 条 的 皮肤 沿着 这 后退 的 这 正面 腿 从 这 膝盖
[tuː; tə] [ðə; ði] [fʊt] ( [fɪg] . - ) .
**to the foot ( fig . 21 ) .**
到 这 脚 ( 如图 . - ) .

沿前腿后侧，从膝盖到脚部，切掉一条皮肤（图 21）。

[meɪk] [ə; eɪ] [splɪt] [ɪn] [ðə; ði] [pelt] [bɪˈgɪnɪŋ] [æt; ət] [iːtʃ] [niː] [ænd; ənd] [kəˈnektɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [nek]
**Make a split in the pelt beginning at each knee and connecting at the neck**
制作 一个 分裂 在 这 毛皮 开始 在 每个 膝盖 和 连接 在 这 脖子
[ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] .
**in front of the breast .**
在 正面 的 这 胸部 .

从每只膝盖处开始，在皮毛上划开一道口子，一直延伸到胸部前方的颈部。

['oʊpən] [ðə; ði] [pelt] [daʊn] [ðə; ði] [nek] [tuː; tə] [ðə; ði] ['oʊpənɪŋ] [meɪd] [baɪ] ['stɪkɪŋ] ( [fɪg] . - ) .
**Open the pelt down the neck to the opening made by sticking ( fig . 22 ) .**
打开 这 毛皮 向下 这 脖子 到 这 开幕 制成 经过 粘性 ( 如图 . - ) .

沿着颈部向下打开皮毛，直到用棍子撑开的开口（图 22）。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5039**
PN - -

PN-5039

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] ['fɔːrleg] .
**Figure 21 . — Skinning foreleg .**
数字 - . — 剥皮 前腿 .

图 21.—剥去前腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5040**
PN - -

PN-5040

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] [pelt] [tuː; tə] [nek] .
**Figure 22 . — Opening pelt to neck .**
数字 - . — 开幕 毛皮 到 脖子 .

图 22.—打开皮毛至颈部。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [pelt] ['oʊvər] [ðə; ði] [brest] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði] [pelt] [ʌp] [ænd; ənd] [bæk] ( [fɪg] . - ) .

| **Remove** | **the** | **pelt** | **over** | **the** | **breast** | **by** | **pulling** | **the** | **pelt** | **up** | **and** | **back** | **(** | **fig** | **.** | **23** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 这 | 毛皮 | 超过 | 这 | 胸部 | 经过 | 拉 | 这 | 毛皮 | 向上 | 和 | 后退 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

将胸部的皮毛向上向后拉，将其去除（图 23）。

[wʌns] ['stɑːrtɪd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [baɪ] ['fɪstɪŋ] .

| **Once** | **started** | **,** | **it** | **is** | **best** | **to** | **complete** | **by** | **fisting** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一次 | 开始 | , | 它 | 是 | 最好的 | 到 | 完全的 | 经过 | 拳交 | . |

一旦开始，最好用拳头完成。

[fɪst] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [flæŋks] , ['miːtɪŋ] [ðə; ði] ['oʊpənɪŋ] [meɪd] [æt; ət] [ðə; ði]

| **Fist** | **along** | **the** | **belly** | **and** | **around** | **the** | **flanks** | **,** | **meeting** | **the** | **opening** | **made** | **at** | **the** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 拳头 | 沿着 | 这 | 腹部 | 和 | 大约 | 这 | 侧翼 | , | 会议 | 这 | 开幕 | 制成 | 在 | 这 |

[rɪr] [legz] ( [fɪg] . - ) .

| **rear** | **legs** | **(** | **fig** | **.** | **24** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 后部 | 腿 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

拳头沿着腹部和侧腹，与后腿处的开口相接（图 24）。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5041** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5041

['fɪgjər] - . — ['fɪstɪŋ] ['brɪskɪt] .

| **Figure** | **23** | **.** | **—** | **Fisting** | **brisket** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 拳交 | 胸部 | . |

图 23.—拳交牛腩。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5042** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5042

['fɪgjər] - . — ['fɪstɪŋ] ['beli] .

| **Figure** | **24** | **.** | **—** | **Fisting** | **belly** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 拳交 | 腹部 | . |

图 24.—拳交腹部。

[saɪdz] [ænd; ənd] [bæk] . — ['oʊpən] [ðə; ði] [pelt] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪdˌlaɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] ['luːs(ə)n] [ðə; ði] ['neɪvl] .

| **Sides** | **and** | **back** | **.** | **—** | **Open** | **the** | **pelt** | **down** | **the** | **midline** | **of** | **the** | **belly** | **and** | **loosen** | **the** | **navel** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 侧面 | 和 | 后退 | . | — | 打开 | 这 | 毛皮 | 向下 | 这 | 中线 | 的 | 这 | 腹部 | 和 | 松开 | 这 | 脐 | . |

侧面和背部——沿着腹部中线打开皮毛，松开肚脐。

[hoʊld] [ðə; ði] [pelt] [taɪt] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [hænd] [ænd; ənd] [fɪst] [ɔːf] [ðə; ði] [saɪdz] , [wɜːrk] [ə'raʊnd] [tuː; tə] [ðə; ði] [bæk] ,

| **Hold** | **the** | **pelt** | **tight** | **with** | **one** | **hand** | **and** | **fist** | **off** | **the** | **sides** | **,** | **work** | **around** | **to** | **the** | **back** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 抓住 | 这 | 毛皮 | 紧的 | 和 | 一 | 手 | 和 | 拳头 | 离开 | 这 | 侧面 | , | 工作 | 大约 | 到 | 这 | 后退 | , |

用一只手紧紧抓住兽皮，另一只手握住两侧，绕到兽皮背面。

[ænd; ənd] [ʌp] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['haɪndˌlɛgz] ( [fɪg] . - ) .

| **and** | **up** | **around** | **the** | **hindlegs** | **(** | **fig** | **.** | **25** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 向上 | 大约 | 这 | 后腿 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

并向上延伸至后腿周围（图 25）。

[ɪf] [ðə; ði] [fel] [ɪz] ['broʊkən] [traɪ] [tuː; tə] [wɜːrk] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [breɪk] [tuː; tə] [get] [ə; eɪ] [nuː] [stɑːrt] .

| **If** | **the** | **fell** | **is** | **broken** | **try** | **to** | **work** | **around** | **the** | **break** | **to** | **get** | **a** | **new** | **start** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 跌倒 | 是 | 破碎的 | 尝试 | 到 | 工作 | 大约 | 这 | 休息 | 到 | 得到 | 一个 | 新的 | 开始 | . |

如果山坡断裂，试着绕过断裂处重新开始。

[fɪst] [daʊn] [pæst][ðə; ði] ['ʃoʊldər] , [ə'raʊnd][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd][ʌp]['oʊvər][ðə; ði][rʌmp] .
**Fist** **down** **past** **the** **shoulder** **,** **around** **the** **sides** **and** **up** **over** **the** **rump** **.**
拳头 向下 过去的 这 肩膀 , 大约 这 侧面 和 向上 超过 这 臀部 .

拳头向下越过肩膀，绕过身体两侧，向上越过臀部。

[frʌm; frəm] [ˌʌndər'niːθ] [ðə; ði] [hɑːk] ,
**From** **underneath** **the** **hock** **,**
从 下 这 跺脚 ,

从跗关节下方开始，

[pʊʃ] [ʌp] [ʌn'tɪl][ðə; ði][pelt] [hæŋz] [baɪ][ðə; ði][skɪn] [ðæt] [ɪz] ['fɑːsənd] [tuː; tə][ðə; ði][teɪl][ænd; ənd]['eɪnəs] (
**push** **up** **until** **the** **pelt** **hangs** **by** **the** **skin** **that** **is** **fastened** **to** **the** **tail** **and** **anus** **(**
推 向上 直到 这 毛皮 悬挂 经过 这 皮肤 那 是 系紧 到 这 尾巴 和 肛门 (
[fɪg] . - ) .
**fig** **.** **26** **)** **.**
如图 . - ) .

向上推，直到皮毛仅靠与尾巴和肛门相连的皮肤悬挂着（图 26）。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][pelt] [ə'raʊnd][ðə; ði][teɪl] ( [fɪg] .
**It** **will** **be** **necessary** **to** **use** **a** **knife** **to** **remove** **the** **pelt** **around** **the** **tail** **(** **fig** **.**
它 将要 是 必要的 到 使用 一个 刀 到 消除 这 毛皮 大约 这 尾巴 ( 如图 .
- ) .
**27** **)** **.**
- ) .

需要用刀去除尾巴周围的皮毛（图 27）。

['kerfəli] [skɪn] [ə'raʊnd][ðə; ði][teɪl][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði][pelt][tuː; tə][drɑːp] ( [fɪg] . - ) .
**Carefully** **skin** **around** **the** **tail** **and** **allow** **the** **pelt** **to** **drop** **(** **fig** **.** **28** **)** **.**
小心 皮肤 大约 这 尾巴 和 允许 这 毛皮 到 降低 ( 如图 . - ) .

小心地剥去尾巴周围的皮，让皮毛掉下来（图 28）。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN** **-** **5043**
PN - -

PN-5043

['fɪgjər] - . — ['fɪstɪŋ] [saɪd][ænd; ənd] [bæk] .
**Figure** **25** **.** **—** **Fisting** **side** **and** **back** **.**
数字 - . — 拳交 边 和 后退 .

图 25.—拳交侧面和背面。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN** **-** **5044**
PN - -

PN-5044

['fɪgjər] - . — ['pʊlɪŋ] [pelt] [ʌp] .
**Figure** **26** **.** **—** **Pulling** **pelt** **up** **.**
数字 - . — 拉 毛皮 向上 .

图 26.—拔皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN** **-** **5045**
PN - -

PN-5045

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [teɪl] .
**Figure** **27** **.** **—** **Skinning** **around** **tail** **.**
数字 - . — 剥皮 大约 尾巴 .

图 27.—剥去尾巴周围的皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5046**
PN - -

PN-5046

['fɪgjər] - . — [let] [pelt] [drɑːp] .
**Figure 28 . — Let pelt drop .**
数字 - . — 让 毛皮 降低 .

图 28.—让毛皮掉落。

[ðə; ði] [frʌnt] [fiːt] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [æt; ət] [ðə; ði] [niː] ( [fɪg]
**The front feet can be removed by cutting through the joint at the knee ( fig**
这 正面 脚 能 是 已移除 经过 切割 通过 这 联合的 在 这 膝盖 ( 如图
. - ) [ɔːr] [baɪ] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [æt; ət] [ðə; ði] “ [breɪk] ” [ɔːr] “ [spuːl] ” [dʒɔɪnts] .
**. 29 ) or by breaking them at the “ break ” or “ spool ” joints .**
. - ) 或者 经过 打破 他们 在 这 “ 休息 ” 或者 “ 线轴 ” 关节 .

可以通过切断膝盖处的关节（图 29）或通过折断“断裂”或“卷轴”关节来移除前脚。

[tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [legz] [æt; ət] [ðə; ði] “ [breɪk] ” [ɔːr] “ [spuːl] ” [dʒɔɪnt] ,
**To break the legs at the “ break ” or “ spool ” joint ,**
到 休息 这 腿 在 这 “ 休息 ” 或者 “ 线轴 ” 联合的 ,

在“断裂”或“卷轴”关节处折断腿部，

[kʌt] [əˈkrɔːs] [ðə; ði] ['tendən] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [niː] [ænd; ənd] [fʊt] ( [fɪg] .
**cut across the tendon between the knee and foot ( fig .**
切 穿过 这 肌腱 之间 这 膝盖 和 脚 ( 如图 .

切开膝盖和脚之间的肌腱（图）。

- ) , [græsp] [ðə; ði] [fʊt] [ɪn] [wʌn] [hænd] , [ðə; ði] [leg] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌðər] , [ænd; ənd] [breɪk] [bæk] [ænd; ənd]
**30 ) , grasp the foot in one hand , the leg in the other , and break back and**
- ) , 抓牢 这 脚 在 一 手 , 这 腿 在 这 其他 , 和 休息 后退 和
['saɪdweɪz] .
**sideways .**
侧身 .

30），一手抓住脚，一手抓住腿，向后向侧折。

[ɑːn] [jʌŋ] [læmz] [ðə; ði] “ [breɪk] ” [dʒɔɪnt] [wɪl] [snæp] ['iːzəli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [fʊt] [kæn; kən] [biː; bi]
**On young lambs the “ break ” joint will snap easily and the foot can be**
在 年轻的 羔羊 这 “ 休息 ” 联合的 将要 折断 容易地 和 这 脚 能 是
[rɪˈmuːvd] .
**removed .**
已移除 .

在幼羊身上，“断裂”关节很容易断裂，可以把蹄子取下来。

[ɑːn] ['oʊldər] [læmz] ,
**On older lambs ,**
在 老 羔羊 ,

对于较大的羔羊，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə] [kʌt] [əˈkrɔːs] [ðə; ði] ['pæstərn] [dʒɔɪnt] [ænd; ənd] [twɪst] [ðə; ði] [toʊz] [ɔːf] .
**it will be necessary to cut across the pastern joint and twist the toes off .**
它 将要 是 必要的 到 切 穿过 这 系部 联合的 和 捻 这 脚趾 离开 .

需要切断系关节，然后把脚趾扭下来。

[ðɪs] [dʒɔɪnt] [ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] “ [spuːl] ” [dʒɔɪnt] ( [fɪg] . - ) .
**This joint is called the “ spool ” joint ( fig . 31 ) .**
这 联合的 是 称为 这 “ 线轴 ” 联合的 ( 如图 . - ) .

这种连接方式称为“卷轴”连接（图 31）。

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ['θɜːrəli] [bɪˈfɔːr] [ɪˈvɪsəˌreɪtɪŋ] .
**Wash the carcass thoroughly before eviscerating .**
洗 这 尸体 彻底 前 开膛破肚 .

取出内脏前，务必将尸体彻底清洗干净。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt]['kloʊsɪst][tuː; tə][ðə; ði] [hed] ( [fɪg] . - ) .
**Remove the head at the joint closest to the head ( fig . 32 ) .**
消除 这 头 在 这 联合的 最接近 到 这 头 ( 如图 . - ) .

移除靠近头部的关节处的头部（图 32）。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5047**
PN - -

PN-5047

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['fɔːrleg] .
**Figure 29 . — Removing foreleg .**
数字 - . — 移除 前腿 .

图 29.—切除前腿。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5048**
PN - -

PN-5048

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [frʌnt] [fʊt] [æt; ət] [spuːl] [dʒɔɪnt] .
**Figure 30 . — Removing front foot at spool joint .**
数字 - . — 移除 正面 脚 在 线轴 联合的 .

图 30.—拆下线轴接头处的前脚。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5049**
PN - -

PN-5049

['fɪgjər] - . — [spuːl] [dʒɔɪnt] .
**Figure 31 . — Spool joint .**
数字 - . — 线轴 联合的 .

图 31.—线轴接头。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5050**
PN - -

PN-5050

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hed] .
**Figure 32 . — Removing head .**
数字 - . — 移除 头 .

图 32.—移除头部。

[ɪˌvɪsə'reɪʃn]
**Evisceration**
内脏切除

内脏切除

['luːs(ə)n][ðə; ði][lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['rektəm] [diːp] ['ɪntuː][ðə; ði]['pelvɪk][kə'næl] (
**Loosen the large intestine by cutting around the rectum deep into the pelvic canal (**
松开 这 大的 肠 经过 切割 大约 这 直肠 深的 进入 这 骨盆 运河 (
[fɪg] . - ) .
**fig . 33 ) .**
如图 . - ) .

沿直肠向盆腔深处切开，使大肠松动（图 33）。

[pʊl] [ðə; ði]['rektəm] ['aʊtwərd] ['kʌtɪŋ] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'tætʃmənts] .
**Pull the rectum outward cutting any remaining attachments .**
拉 这 直肠 向外 切割 任何 其余的 附件 .

将直肠向外拉，切断任何残留的组织。

[taɪ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [strɪŋ] [əˈraʊnd][ðə; ði][lɑːrdʒ] [ɪnˈtestɪn] [nɪr] [ɪts][ˈoʊpənɪŋ][ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː]
**Tie a piece of string around the large intestine near its opening and let it**
领带 一个 片 的 细绳 大约 这 大的 肠 靠近 它是 开幕 和 让 它
[drɑːp][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈpelvɪk][ˈkævəti] ( [fɪg] . - ) .
**drop into the pelvic cavity ( fig . 34 ) .**
降低 进入 这 骨盆 空腔 ( 如图 . - ) .

将一根绳子系在大肠开口附近，然后让它落入盆腔（图 34）。

[ɪn] [læm] [ɔːr][ˈmʌt(ə)n][ðə; ði][ˈpelvɪk][boʊn][ɪz][nɑːt]['sepəreɪtɪd] .
**In lamb or mutton the pelvic bone is not separated .**
在 羊肉 或者 羊肉 这 骨盆 骨 是 不是 分开 .

羔羊或绵羊的骨盆骨没有分离。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5051**
PN - -

PN-5051

['fɪgjər] - . — ['luːsnɪŋ] ['eɪnəs] .
**Figure 33 . — Loosening anus .**
数字 - . — 松动 肛门 .

图 33.—放松肛门。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5052**
PN - -

PN-5052

['fɪgjər] - . — ['taɪɪŋ] ['eɪnəs] .
**Figure 34 . — Tying anus .**
数字 - . — 捆绑 肛门 .

图 34.—肛门结扎。

['loʊkeɪt][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['stɜːrnəm] ( [fɪg] . - ) [ænd; ənd][splɪt][ðə; ði] ['brestboʊn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
**Locate the end of the sternum ( fig . 35 ) and split the breastbone with a**
定位 这 结尾 的 这 胸骨 ( 如图 . - ) 和 分裂 这 胸骨 和 一个
[naɪf] [ɔːr] [sɔː] ( [fɪg] . - ) .
**knife or saw ( fig . 36 ) .**
刀 或者 锯 ( 如图 . - ) .

找到胸骨末端（图 35），用刀或锯子将胸骨劈开（图 36）。

[duː][nɑːt][kʌt]['ɪntuː][ðə; ði]['bɑːdi]['kævəti] .
**Do not cut into the body cavity .**
做 不是 切 进入 这 身体 空腔 .

不要切开体腔。

[meɪk] [ə; eɪ][kʌt] [θruː] [ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] ['ɪntuː][ðə; ði]['pelvɪk]['kævəti] .
**Make a cut through the cod or udder into the pelvic cavity .**
制作 一个 切 通过 这 鳕鱼 或者 乳房 进入 这 骨盆 空腔 .

切开鱼腹或乳房，进入骨盆腔。

[meɪk] [ðɪs] ['oʊpənɪŋ][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][ɪn'sɜːrt][ðə; ði][hænd] .
**Make this opening large enough to insert the hand .**
制作 这 开幕 大的 足够的 到 插入 这 手 .

将开口做得足够大，以便手可以伸进去。

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [naɪf] ['hænd(ə)l][ˌɪn'saɪd][ðə; ði]['bɑːdi]['kævəti][ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bleɪd] [ɪk'stendɪd]
**Insert the knife handle inside the body cavity and with the blade extended**
插入 这 刀 处理 里面 这 身体 空腔 和 和 这 刀刃 扩展
['aʊtwərd] ,
**outward ,**
向外 ,

将刀柄插入体内腔，刀刃向外伸展，

['oʊpən][ðə; ði]['bɑːdi]['kævəti][tuː; tə][ðə; ði]['oʊpənɪŋ] [meɪd] [æt; ət][ðə; ði] ['brɪskɪt] ( [fɪg] . - ) .

| open | the | body | cavity | to | the | opening | made | at | the | brisket | ( | fig | . | 37 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 打开 | 这 | 身体 | 空腔 | 到 | 这 | 开幕 | 制成 | 在 | 这 | 胸部 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

打开体腔，直至胸骨处所开的开口（图 37）。

[ə'laʊ] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] [tuː; tə][roʊl][aʊt][ænd; ənd] [hæŋ] .

| Allow | the | paunch | and | intestines | to | roll | out | and | hang | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 允许 | 这 | 大肚子 | 和 | 肠子 | 到 | 卷 | 出去 | 和 | 悬挂 | . |

让肚子和肠子垂下来。

[duː][nɑːt] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][fɔːl][æz; əz][ðə; ði] [ɪ'sɑːfəgəs] [wɪl] [ter; tɪ(ə)r][ænd; ənd] [spɪl] [ɪts]

| Do | not | allow | them | to | fall | as | the | esophagus | will | tear | and | spill | its |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 做 | 不是 | 允许 | 他们 | 到 | 落下 | 作为 | 这 | 食管 | 将要 | 撕 | 和 | 洒 | 它是 |

['kɑːntents]['ɑːntə][ðə; ði]['kɑːrkəs] .

| contents | onto | the | carcass | . |
|---|---|---|---|---|
| 内容 | 到 | 这 | 尸体 | . |

不要让它们掉落，否则食道会撕裂，里面的东西会流到尸体上。

[faɪnd][ðə; ði] ['luːsnd] [lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] , [ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [pæst][ðə; ði] [ 'kidniz ] ,

| Find | the | loosened | large | intestine | , | and | pull | it | down | past | the | kidneys | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 寻找 | 这 | 松动 | 大的 | 肠 | , | 和 | 拉 | 它 | 向下 | 过去的 | 这 | 肾脏 | , |

找到松动的大肠，并将其向下牵拉至肾脏下方。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] [ 'kidniz ] [ɪn'tækt] ( [fɪg] . - ) .

| leaving | the | kidneys | intact | ( | fig | . | 38 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 离开 | 这 | 肾脏 | 完好无损的 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

保留肾脏完整（图 38）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['lɪvər][baɪ] [riːtʃɪŋ] [bɪ'haɪnd][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [waɪl] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [kə'nektɪv]

| Remove | the | liver | by | reaching | behind | and | pulling | it | while | cutting | the | connective |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 这 | 肝 | 经过 | 到达 | 在后面 | 和 | 拉 | 它 | 尽管 | 切割 | 这 | 连接词 |

['tɪʃuː] ( [fɪg] . - ) .

| tissue | ( | fig | . | 39 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 组织 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

将肝脏从后面伸入，一边切断结缔组织一边将其拉出（图 39）。

[ɪg'zæmɪn][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər]['eni] ['æbˌsɛsɪz] ( ['jeloʊ] [ɔːr] [waɪt] [pʌs] ) [ɔːr][skɑːr] ['tɪʃuː] .

| Examine | it | for | any | abscesses | ( | yellow | or | white | pus | ) | or | scar | tissue | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 检查 | 它 | 为了 | 任何 | 脓肿 | ( | 黄色的 | 或者 | 白色的 | 脓 | ) | 或者 | 瘢痕 | 组织 | . |

检查是否有脓肿（黄色或白色脓液）或疤痕组织。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [gɔːl] ['blædər] [frʌm; frəm][ðə; ði]['lɪvər][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'niːθ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] ( [fɪg]

| Remove | the | gall | bladder | from | the | liver | by | cutting | beneath | it | and | pulling | ( | fig |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 这 | 瘿 | 膀胱 | 从 | 这 | 肝 | 经过 | 切割 | 下面 | 它 | 和 | 拉 | ( | 如图 |

. - ) .

| . | 40 | ) | . |
|---|---|---|---|
| . | - | ) | . |

将胆囊从肝脏中取出，方法是从胆囊下方切开并拉出（图 40）。

[biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪts]['kɑːntents][tuː; tə] [spɪl] [ɑːn][ðə; ði]['lɪvər] .

| Be | careful | not | to | allow | its | contents | to | spill | on | the | liver | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 小心 | 不是 | 到 | 允许 | 它是 | 内容 | 到 | 洒 | 在 | 这 | 肝 | . |

注意不要让里面的东西洒到肝脏上。

[ˌpiː'ɛn] - -

| PN | - | 5053 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5053

['fɪgjər] - . — [loʊ'keɪtɪŋ] ['brestboʊn] .

| Figure | 35 | . | — | Locating | breastbone | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 定位 | 胸骨 | . |

图 35.—定位胸骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5054**
PN - -

PN-5054

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] .
**Figure 36 . — Splitting .**
数字 - . — 分裂 .

图 36.—分裂。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5055**
PN - -

PN-5055

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] ['mɪdˌlaɪn] .
**Figure 37 . — Opening midline .**
数字 - . — 开幕 中线 .

图 37.—打开中线。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5056**
PN - -

PN-5056

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] .
**Figure 38 . — Removing large intestine .**
数字 - . — 移除 大的 肠 .

图 38.—切除大肠。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5057**
PN - -

PN-5057

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['lɪvər] .
**Figure 39 . — Removing liver .**
数字 - . — 移除 肝 .

图 39.—切除肝脏。

[ˌpiːˈɛn] - -
**PN - 5058**
PN - -

PN-5058

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [gɔːl] ['blædər] .
**Figure 40 . — Removing gall bladder .**
数字 - . — 移除 癯 膀胱 .

图 40.—切除胆囊。

[pʊl] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] ['aʊtwərd] [ænd; ənd] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] ( [ðə; ði]
**Pull the paunch and intestines outward and cut through the diaphragm ( the**
拉 这 大肚子 和 肠子 向外 和 切 通过 这 隔膜 ( 这
[θɪn] [ʃiːt] [ʌv; əv] ['mʌs(ə)l] [ænd; ənd] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ðæt] ['seprəts] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd]
**thin sheet of muscle and white connective tissue that separates the lungs and**
薄的 床单 的 肌肉 和 白色的 连接词 组织 那 分离 这 肺 和
[hɑːrt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] ) .
**heart from the stomach and intestines ) .**
心 从 这 胃 和 肠子 ) .

将肚子和肠子向外拉，切开横膈膜（将肺和心脏与胃和肠分隔开的一层薄薄的肌肉和白色结缔组织）。

[meɪk] [ðɪs] [kʌt] [æt; ət] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [θɪn] ['mʌs(ə)l] ( [fɪg] . - ) .

| Make | this | cut | at | the | edge | of | the | thin | muscle | ( | fig | . | 41 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 这 | 切 | 在 | 这 | 边缘 | 的 | 这 | 薄的 | 肌肉 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

在薄肌肉边缘进行切割（图 41）。

['sevər] [ðə; ði] [lɑ:rdʒ] ['ɑ:rtəri] [æt; ət] [ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [pʊl] ['daʊnwərd] , [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [hɑ:rt]

| Sever | the | large | artery | at | the | backbone | and | pull | downward | , | removing | the | heart |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 断绝 | 这 | 大的 | 动脉 | 在 | 这 | 骨干 | 和 | 拉 | 向下 | , | 移除 | 这 | 心 |

,

,

,

切断脊柱处的大动脉并向下牵拉，即可取出心脏。

[lʌŋz] , [ænd; ənd] ['wɪndpaɪp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [pɔ:ntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] ( [fɪg] . - ) .

| lungs | , | and | windpipe | with | the | paunch | and | intestines | ( | fig | . | 42 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 肺 | , | 和 | 气管 | 和 | 这 | 大肚子 | 和 | 肠子 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

肺，以及带有胃和肠子的气管（图 42）。

[ˌpi:'ɛn] - -

| PN | - | 5059 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5059

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] ['daɪəfræm] .

| Figure | 41 | . | — | Cutting | diaphragm | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 切割 | 隔膜 | . |

图 41.—切割隔膜。

[ˌpi:'ɛn] - -

| PN | - | 5060 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5060

['fɪgjər] - . — [kəm'pli:tɪŋ] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] .

| Figure | 42 | . | — | Completing | evisceration | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 完成 | 内脏切除 | . |

图 42.—完成内脏取出。

[kʌt] [ə'krɔ:s] [ðə; ði] [tɑ:p] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɑ:rt] [ænd; ənd] ['seprət] [ˌaɪ 'ti:] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [lʌŋz] .

| Cut | across | the | top | of | the | heart | and | separate | it | from | the | lungs | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 穿过 | 这 | 顶部 | 的 | 这 | 心 | 和 | 分离 | 它 | 从 | 这 | 肺 | . |

切开心脏顶部，将其与肺部分离。

[wɑ:ʃ] [ðə; ði] [hɑ:rt] [ænd; ənd] ['lɪvər] ['kerfəli] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑ:n] [aɪs] [tu:; tə]

| Wash | the | heart | and | liver | carefully | in | cold | water | and | place | them | on | ice | to |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 洗 | 这 | 心 | 和 | 肝 | 小心 | 在 | 寒冷的 | 水 | 和 | 地方 | 他们 | 在 | 冰 | 到 |

[tʃɪl] .

| chill | . |
|---|---|
| 寒意 | . |

将心脏和肝脏用冷水仔细清洗干净，然后放在冰上冷藏。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ 'kidniz ] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] [ænd; ənd] [wɑ:ʃ] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɑ:di] ['kævəti]

| Remove | the | kidneys | and | kidney | fat | and | wash | the | inside | of | the | body | cavity |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 这 | 肾脏 | 和 | 肾 | 胖的 | 和 | 洗 | 这 | 里面 | 的 | 这 | 身体 | 空腔 |

['θɜ:rəli] ( [fɪg] . - ) .

| thoroughly | ( | fig | . | 43 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 彻底 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

取出肾脏和肾脂，彻底清洗体腔内部（图 43）。

[ri:'wɒʃ] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ænd; ənd] [mu:v] [tu:; tə] [ðə; ði] ['tʃɪlɪŋ] [loʊ'keɪʃ(ə)n] .

| Rewash | the | outside | and | move | to | the | chilling | location | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 重新洗涤 | 这 | 外部 | 和 | 移动 | 到 | 这 | 令人不寒而栗 | 地点 | . |

重新清洗外部，然后移至冷藏处。

[ˌpiːˈɛn] - -

| PN | - | 5061 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5061

['fɪgjər] - . — ['wɑːʃɪŋ] .

| Figure | 43 | . | — | Washing | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 洗涤 | . |

图 43.—洗涤。

[ɪgˈzæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]

| Examining | the | Carcass |
|---|---|---|
| 检查 | 这 | 尸体 |

检查尸体

[ɔːl] [ðə; ði] [ɪnˈtɜːrn(ə)l] ['ɔrgənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [drest] ['kɑːrkəs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪgˈzæmɪnd] ['kerfəli]

| All | the | internal | organs | and | the | dressed | carcass | should | be | examined | carefully |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 全部 | 这 | 内部的 | 器官 | 和 | 这 | 穿着 | 尸体 | 应该 | 是 | 检查 | 小心 |

[fɔːr; fər] ['eni] [ ˌæbnɔːˈmælitiz ] [ɔːr] [kənˈdɪʃ(ə)nz] [ðæt] [maɪt] [əˈfekt] [ðə; ði] ['fɪtnəs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt]

| for | any | abnormalities | or | conditions | that | might | affect | the | fitness | of | the | meat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 任何 | 异常 | 或者 | 状况 | 那 | 可能 | 影响 | 这 | 健康 | 的 | 这 | 肉 |

[fɔːr; fər] [fuːd] .

| for | food | . |
|---|---|---|
| 为了 | 食物 | . |

应仔细检查所有内脏器官和胴体，看是否有任何异常或可能影响肉质是否适宜食用的情况。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] , [ə; eɪ] [miːt] [ɪnˈspektər] [ɔːr]['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪˈneriən] [ɪz][ðə; ði]['oʊnli]['pɜːrs(ə)n]

| Usually | , | a | meat | inspector | or | graduate | veterinarian | is | the | only | person |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 通常 | , | 一个 | 肉 | 检查员 | 或者 | 毕业 | 兽医 | 是 | 这 | 仅有的 | 人 |

['kwɑːlɪfaɪd][tuː; tə][duː] [ðɪs] ,

| qualified | to | do | this | , |
|---|---|---|---|---|
| 合格的 | 到 | 做 | 这 | , |

通常情况下，只有肉类检验员或兽医毕业生才有资格做这件事。

[bʌt; bət] ['ʌndər] [fɑːrm] [kənˈdɪʃ(ə)nz] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] ['nesəseri] [fɔːr; fər][juː; jʊ][tuː; tə] [lʊk] [fɔːr; fər][ðə; ði]

| but | under | farm | conditions | it | becomes | necessary | for | you | to | look | for | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 但 | 在下面 | 农场 | 状况 | 它 | 变成 | 必要的 | 为了 | 你 | 到 | 看 | 为了 | 这 |

['ɑːbviəs] [saɪnz] [ʌv; əv] [dɪˈziːz] [ɔːr] ['dæmɪdʒ] .

| obvious | signs | of | disease | or | damage | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 明显的 | 标志 | 的 | 疾病 | 或者 | 损害 | . |

但在农场条件下，你必须寻找明显的疾病或损害迹象。

[ɪf] ['eni] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['vɪsərə] [ɔːr] ['kɑːrkəs] [ɪz]['kwestʃənəb(ə)l] , [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [əbˈteɪn] ['ekspɜːrt]

| If | any | part | of | the | viscera | or | carcass | is | questionable | , | you | should | obtain | expert |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 任何 | 部分 | 的 | 这 | 内脏 | 或者 | 尸体 | 是 | 值得怀疑 | , | 你 | 应该 | 获得 | 专家 |

[ədˈvaɪs] .

| advice | . |
|---|---|
| 建议 | . |

如果内脏或尸体的任何部分有疑问，您应该寻求专家意见。

['bruːzɪz] , ['maɪnər]['ɪndʒəriz] , ['pɛrəˌsaɪts] [ɪn][ðə; ði]['ɔrgənz] , [ænd; ənd] [ɪnˈkloʊzd] ['æbˌsɛsɪz] ,

| Bruises | , | minor | injuries | , | parasites | in | the | organs | , | and | enclosed | abscesses | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 瘀伤 | , | 次要的 | 受伤 | , | 寄生虫 | 在 | 这 | 器官 | , | 和 | 内 | 脓肿 | , |

瘀伤、轻微外伤、器官寄生虫感染和封闭性脓肿

[ænd; ənd]['sɪŋg(ə)l] ['tuːmɜ-z] [ɑːr; ər] ['friːkwəntli] ['loʊk(ə)l] [kənˈdɪʃ(ə)nz] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [rɪˈmuːvd]

| and | single | tumors | are | frequently | local | conditions | that | can | be | easily | removed |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 单身的 | 肿瘤 | 是 | 频繁地 | 当地的 | 状况 | 那 | 能 | 是 | 容易地 | 已移除 |

.

:

.

单个肿瘤通常是局部病变，很容易切除。

[haʊ'evər] , [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv][kən'dʒestʃən][ɔ:r] [ˌɪnflə'meɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [lʌŋz] , [ɪn'testɪnz] ,
**However , the presence of congestion or inflammation of the lungs , intestines ,**
然而 , 这 在场 的 拥塞 或者 炎 的 这 肺 , 肠子 ,
[ 'kidniz ] ,
**kidneys ,**
肾脏 ,

然而，肺部、肠道、肾脏出现充血或炎症，

['ɪnər] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv] [tʃest] [ɔ:r][æb'dɑ:mɪn(ə)l]['kævəti][ænd; ənd] ['nu:mərəs] ['jeloʊɪʃ] [ɔ:r] [pɜ:rl] - [laɪk]
**inner surface of chest or abdominal cavity and numerous yellowish or pearl - like**
内 表面 的 胸部 或者 腹部 空腔 和 很多的 淡黄色 或者 珍珠 - 喜欢
[groʊθ] ['skætərd] [θru:'aʊt] [ðə; ði] ['ɔrgənz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [vju:d] ['sɪriəsli] .
**growths scattered throughout the organs should be viewed seriously .**
增长 疏散 自始至终 这 器官 应该 是 已查看 严重地 .

胸腔或腹腔内表面以及散布在各器官中的大量黄色或珍珠状肿块应引起重视。

['kɑ:kəsɪz] [ænd; ənd] ['vɪsərə] ['hævɪŋ] [sʌtʃ] [ ˌæbnɔ:'mælitiz ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪg'zæmɪnd] [baɪ][ə; eɪ]
**Carcasses and viscera having such abnormalities should be examined by a**
尸体 和 内脏 拥有 这样的 异常 应该 是 检查 经过 一个
['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neriən] [ænd; ənd][hɪz; ɪz] [ə'pɪnjən] [əb'teɪnd] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]
**graduate veterinarian and his opinion obtained as to the**
毕业 兽医 和 他的 观点 获得 作为 到 这
['hoʊlsəmnəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
**wholesomeness of the meat .**
健康 的 这 肉 .

有此类异常的胴体和内脏应由兽医进行检查，并取得兽医对肉是否安全的意见。

[ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [tʃek] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ kəu'ɔpəreitiŋ ] [ˌvetərɪ'neriən] [bɪ'fɔ:r] [ 'slɔ:təriŋ ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]
**You should check with a cooperating veterinarian before slaughtering the animal**
你 应该 查看 和 一个 合作 兽医 前 屠宰 这 动物
[tu:; tə][bi:; bi]['sɜ:rt(ə)n][hi:; hi] [wɪl] [bi:; bi][ə'veɪləb(ə)l] [ɪf] [ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [si:k] [hɪz; ɪz][əd'vaɪs] .
**to be certain he will be available if you should seek his advice .**
到 是 肯定 他 将要 是 可用的 如果 你 应该 寻找 他的 建议 .

在宰杀动物之前，你应该先咨询合作兽医，以确保在你需要寻求他的建议时他能够提供帮助。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs]
**CHILLING THE CARCASS**
令人不寒而栗 这 尸体

冷却尸体

['fɑ:loʊɪŋ] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] , [ðə; ði] [læm] ['kɑ:rkəs] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['kerfəli] [trɪmd] [ænd; ənd] ['eni] ['pi:sɪz]
**Following evisceration , the lamb carcass should be carefully trimmed and any pieces**
下列的 内脏切除 , 这 羊肉 尸体 应该 是 小心 修剪过的 和 任何 件
[ʌv; əv] [əd'hɪrɪŋ] [skɪn] ,
**of adhering skin ,**
的 粘附 皮肤 ,

去除内脏后，应仔细修整羊胴体，并去除任何残留的皮屑。

[wʊl] , ['bru:zɪz] , [her] , [ɔ:r] [mə'nʊr] [rɪ'mu:vd] .
**wool , bruises , hair , or manure removed .**
羊毛 , 瘀伤 , 头发 , 或者 肥料 已移除 .

去除羊毛、瘀伤、毛发或粪便。

[læm] ['kɑ:kəsɪz] [ɑ:r; ər][nɑ:t][splɪt][ˌlɑ:ndʒə'tu:dnəli][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][nɑ:t] [θɪk] [ɪ'nʌf] [ɪn] ['eni]
**Lamb carcasses are not split longitudinally because they are not thick enough in any**
羊肉 尸体 是 不是 分裂 纵向 因为 他们 是 不是 厚的 足够的 在 任何
[daɪ'menʃn; dɪ'menʃn][tu:; tə] [kri'eɪt] ['ku:lɪŋ] [ 'prɔ:bləms ] .
**dimension to create cooling problems .**
方面 到 创造 冷却 问题 .

羊胴体不进行纵向剖开，因为它们在任何方向上的厚度都不够，不会造成冷却问题。

[ðə; ði]['sɜ:fəsəz, 'sɜ:fəsɪz][ʌv; əv] ['freʃli] ['slɔ:təd] [læm] ['kɑ:kəsɪz] [ɑ:r; ər] [kən'tæmɪneɪtɪd] [wɪð; wɪθ]

| The | surfaces | of | freshly | slaughtered | lamb | carcasses | are | contaminated | with |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 表面 | 的 | 新鲜的 | 屠杀 | 羊肉 | 尸体 | 是 | 污染 | 和 |

[bæk'tɪrɪə] [ðæt] [kæn; kən] [spɔɪl] [ðə; ði] [mi:t] [ən'les] [ðer; ðər] [groʊθ] [ɪz] ['prɑ:mptli] [tʃekt] .

| bacteria | that | can | spoil | the | meat | unless | their | growth | is | promptly | checked | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 细菌 | 那 | 能 | 剧透 | 这 | 肉 | 除非 | 他们的 | 生长 | 是 | 及时 | 已检查 | . |

刚宰杀的羊胴体表面会沾染细菌，如果不及时控制细菌的生长，会导致肉质变质。

[bæk'tɪrɪəl] [groʊθ] [kæn; kən][bi:; bi] [sləud] [baɪ][prɑ:mpt] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['ki:pɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs]

| Bacterial | growth | can | be | slowed | by | prompt | chilling | and | keeping | the | carcass |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 细菌 | 生长 | 能 | 是 | 减速 | 经过 | 迅速的 | 令人不寒而栗 | 和 | 保持 | 这 | 尸体 |

[æt; ət] [loʊ] ['temprətʃəz] .

| at | low | temperatures | . |
|---|---|---|---|
| 在 | 低的 | 温度 | . |

及时冷却并保持胴体处于低温状态可以减缓细菌的生长。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðər] [ɪz]['su:təb(ə)l] ( 28° [tu:; tə] 35° [ef] ) , [ðə; ði]['kɑ:rkəs][kæn; kən][bi:; bi] [ræpt] [ɪn]

| If | the | weather | is | suitable | ( | 28° | to | 35° | F | ) | , | the | carcass | can | be | wrapped | in |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 天气 | 是 | 合适的 | ( | 28° | 到 | 35° | F | ) | , | 这 | 尸体 | 能 | 是 | 包装 | 在 |

[ə; eɪ] [ʃi:t] ,

| a | sheet | , |
|---|---|---|
| 一个 | 床单 | , |

如果天气适宜（零下2摄氏度到35摄氏度），可以将尸体用床单包裹起来。

[hʌŋ] [ænd; ənd] [tʃɪld] [ɪn][ə; eɪ] [wel] ['ventɪleɪtɪd] [ʃed] .

| hung | and | chilled | in | a | well | ventilated | shed | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 悬挂 | 和 | 冷藏 | 在 | 一个 | 出色地 | 通风 | 棚 | . |

悬挂在通风良好的棚子里冷藏。

['ræpɪŋ] [wɪð; wɪθ] [kli:n] [klɔ:θ] [wɪl] ['pɑ:rʃəli] [prə'tekt] [ðə; ði]['kɑ:rkəs][frʌm; frəm][kən,tæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

| Wrapping | with | clean | cloth | will | partially | protect | the | carcass | from | contamination | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 包装 | 和 | 干净的 | 布 | 将要 | 部分 | 保护 | 这 | 尸体 | 从 | 污染 | . |

用干净的布包裹可以部分保护尸体免受污染。

[du:][nɑ:t] [ə'laʊ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs][tu:; tə] [fri:z] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] ['fri:zɪŋ] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [deɪ] ['æftər] [deθ] [meɪ]

| Do | not | allow | the | carcass | to | freeze | because | freezing | within | one | day | after | death | may |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 做 | 不是 | 允许 | 这 | 尸体 | 到 | 冻结 | 因为 | 冷冻 | 之内 | 一 | 天 | 后 | 死亡 | 可能 |

['tʌfn] [ðə; ði] [mi:t] .

| toughen | the | meat | . |
|---|---|---|---|
| 增强 | 这 | 肉 | . |

不要让动物尸体冷冻，因为死后一天内冷冻可能会使肉质变硬。

[ɪf] [ðə; ði]['kɑ:rkəs]['kænɑ:t][bi:; bi] [tʃɪld] [tu:; tə] [bɪ'loʊ] 40° [ef][ɑ:n][ðə; ði][fɑ:rm] ,

| If | the | carcass | cannot | be | chilled | to | below | 40° | F | on | the | farm | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 这 | 尸体 | 不能 | 是 | 冷藏 | 到 | 以下 | 40° | F | 在 | 这 | 农场 | , |

如果农场无法将胴体冷却到40°F以下，

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [træns'pɔ:tid] [tu:; tə][ðə; ði]['loʊk(ə)l]['lɑ:kər] [plænt][ɔ:r]['mɑ:rkɪt][fɔ:r; fər] ['tʃɪlɪŋ] .

| it | should | be | transported | to | the | local | locker | plant | or | market | for | chilling | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 应该 | 是 | 运输 | 到 | 这 | 当地的 | 储物柜 | 植物 | 或者 | 市场 | 为了 | 令人不寒而栗 | . |

应该将其运送到当地的冷库或市场进行冷藏。

[ðə; ði] [ni:d] [fɔ:r; fər][prɑ:mpt][ænd; ənd] ['θɜ:roʊ] ['tʃɪlɪŋ] [ʌv; əv][wɔ:rm] ['kɑ:kəsɪz] ['kænɑ:t][bi:; bi]

| The | need | for | prompt | and | thorough | chilling | of | warm | carcasses | cannot | be |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 需要 | 为了 | 迅速的 | 和 | 彻底 | 令人不寒而栗 | 的 | 温暖的 | 尸体 | 不能 | 是 |

['oʊvər] - ['emfəsaizd] .

| over | - | emphasized | . |
|---|---|---|---|
| 超过 | - | 强调 | . |

对温热的动物尸体进行及时彻底冷却的必要性怎么强调都不为过。

[ðə; ði]['kɑ:rkəs][kæn; kən][bi:; bi][kʌt]['ɪntu:]['ri:teɪl][kʌts]['æftər][ðə; ði]['kɑ:rkəs][hæz; həz] [bɪn] [tʃɪld]

| The | carcass | can | be | cut | into | retail | cuts | after | the | carcass | has | been | chilled |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 尸体 | 能 | 是 | 切 | 进入 | 零售 | 削减 | 后 | 这 | 尸体 | 有 | 到过 | 冷藏 |

[fɔ:r; fər] - [tu:; tə] - ['aʊərz] .

| for | 24 | to | 48 | hours | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | - | 到 | - | 小时 | . |

将胴体冷藏 24 至 48 小时后，即可将其切割成零售规格的肉块。

['kʌtɪŋ]

**CUTTING**

切割

切割

[ju:z][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['gaɪdlaɪnz] [tu:; tə] [dɪ'tɜ:rmɪn] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔ:r; fər]

| Use | the | following | guidelines | to | determine | cutting | and | packaging | instructions | for |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 这 | 下列的 | 指南 | 到 | 决定 | 切割 | 和 | 包装 | 指示 | 为了 |

[ðə; ði] ['prɑ:sesər] [ɪf] [ðə; ði]['kɑ:rkəs][ɪz][nɑ:t][kʌt][ænd; ənd] [ræpt] [ɑ:n][ðə; ði][fɑ:rm] .

| the | processor | if | the | carcass | is | not | cut | and | wrapped | on | the | farm | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 处理器 | 如果 | 这 | 尸体 | 是 | 不是 | 切 | 和 | 包装 | 在 | 这 | 农场 | . |

如果胴体不在农场进行切割和包装，请使用以下准则确定加工商的切割和包装说明。

[ tʃɔps ] . — [ðoʊz] [frʌm; frəm] [jʌŋ] ['ænɪmlz] [kæn; kən][bi:; bi] [brɔɪld] [ɔ:r][pæn][fraɪd][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd]

| Chops | . | — | Those | from | young | animals | can | be | broiled | or | pan | fried | and | should |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 排骨 | . | — | 那些 | 从 | 年轻的 | 动物 | 能 | 是 | 烤制 | 或者 | 平底锅 | 油煎 | 和 | 应该 |

[bi:; bi][æt; ət] [li:st] ¾ [tu:; tə][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] .

| be | at | least | ¾ | to | 1 | inch | thick | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 在 | 至少 | ¾ | 到 | 1 | 英寸 | 厚的 | . |

肉排——幼畜的肉排可以烤或煎，厚度至少应为 ¾ 至 1 英寸。

[ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][rɪb][ tʃɔps ][ɑ:r; ər] ['relətɪvli] [smɔ:l][ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:] [teɪks] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [tu:; tə]

| The | loin | and | rib | chops | are | relatively | small | and | it | takes | two | or | three | to |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 腰部 | 和 | 肋骨 | 排骨 | 是 | 相对地 | 小的 | 和 | 它 | 需要 | 二 | 或者 | 三 | 到 |

[kəm'praɪz][ə; eɪ] ['sɜ:rvɪŋ] .

| comprise | a | serving | . |
|---|---|---|---|
| 包括 | 一个 | 服务 | . |

里脊肉和肋排的块头相对较小，一份通常需要两到三块。

[ðoʊz] [frʌm; frəm][ðə; ði]['sɜ:rlɔɪn][ænd; ənd] ['ʃoʊldər] [ɑ:r; ər]['lɑ:rdʒər][ænd; ənd]['oʊnli][wʌn] [tʃɑ:p] [meɪ]

| Those | from | the | sirloin | and | shoulder | are | larger | and | only | one | chop | may |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 那些 | 从 | 这 | 西冷牛排 | 和 | 肩膀 | 是 | 更大的 | 和 | 仅有的 | 一 | 劈 | 可能 |

[sə'faɪs] .

| suffice | . |
|---|---|
| 足够了 | . |

牛腰肉和牛肩肉的肉块较大，可能只需要一块就够了。

[ə'laʊ] ¾ [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [boʊn] - [ɪn][pər]['pɜ:rs(ə)n] ( [ˌʌn'kʊkt] ) [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] .

| Allow | ¾ | of | a | pound | bone | - | in | per | person | ( | uncooked | ) | as | a | guide | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 允许 | ¾ | 的 | 一个 | 磅 | 骨 | - | 在 | 每 | 人 | ( | 生 | ) | 作为 | 一个 | 指导 | . |

作为参考，每人准备 ¾ 磅带骨肉（生的）。

[roʊsts] . — [ə'laʊ] ¾ [paʊnd] [pər] ['sɜ:rvɪŋ] [fɔ:r; fər][boʊn] - [ɪn] [roʊsts] ( [leg] ,

| Roasts | . | — | Allow | ¾ | pound | per | serving | for | bone | - | in | roasts | ( | leg | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤肉 | . | — | 允许 | ¾ | 磅 | 每 | 服务 | 为了 | 骨 | - | 在 | 烤肉 | ( | 腿 | , |

烤肉——带骨烤肉（腿肉、

['ʃoʊldər] ) [ænd; ənd] ½ [paʊnd] [pər] ['sɜ:rvɪŋ] [fɔ:r; fər] ['boʊnləs] [roʊst] ( [boʊn][ænd; ənd] [roʊld]

| shoulder | ) | and | ½ | pound | per | serving | for | boneless | roast | ( | bone | and | rolled |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 肩膀 | ) | 和 | ½ | 磅 | 每 | 服务 | 为了 | 无骨 | 烤 | ( | 骨 | 和 | 滚动 |

['ʃoʊldər] ) .

| shoulder | ) | . |
|---|---|---|
| 肩膀 | ) | . |

每份半磅（带骨和卷肩肉）和每份半磅（无骨烤肉）。

[graʊnd] [læm] [ænd; ənd] [stuː] . — [əˈlaʊ] ½ [paʊnd] [pər] [ˈsɜːrvɪŋ] .
**Ground lamb and stew . — Allow ½ pound per serving .**
地面 羊肉 和 炖 . — 允许 ½ 磅 每 服务 .

羊肉末炖菜——每份用量为½磅。

[ˈkɑːrkəs] [ˈkʌtɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt]
**Carcass Cutting Equipment**
尸体 切割 设备

胴体切割设备

[ɪˈlæbərət] [ænd; ənd] [ɪkˈspensɪv] [ɪˈkwɪpmənt] [ɪz][nɑːt] [ˈnesəseri] , [bʌt; bət][ˈsɜːrt(ə)n][ˈaɪtəmz][ɑːr; ər]
**Elaborate and expensive equipment is not necessary , but certain items are**
精心制作的 和 昂贵的 设备 是 不是 必要的 , 但 肯定 项目 是
[ɪˈsenʃ(ə)l] .
**essential .**
基本的 .

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的。

[ðə; ði] [ˈfɑːloʊɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] :
**The following equipment is recommended :**
这 下列的 设备 是 受到推崇的 :

建议配备以下设备：

[stiːl] .
**Steel .**
钢 .

钢。

[ˈboʊnɪŋ] [naɪf] .
**Boning knife .**
剔骨 刀 .

剔骨刀。

[miːt] [sɔː] .
**Meat saw .**
肉 锯 .

肉锯

[ˈfriːzər] [ˈpeɪpər] ( [siː] [ˈsekʃ(ə)n][ɑːn] “ [ˈræpɪŋ] ” ) .
**Freezer paper ( see section on “ wrapping ” ) .**
冰箱 纸 ( 看 部分 在 “ 包装 ” ) .

冷冻纸（参见“包装”部分）。

[ˈfriːzər] [teɪp] .
**Freezer tape .**
冰箱 磁带 .

冷冻胶带。

[miːt] [ˈgraɪndər] ( [ɪˈlektrɪk] [ɔːr][hænd] [ˈpaʊərd] ) .
**Meat grinder ( electric or hand powered ) .**
肉 磨床 ( 电的 或者 手 动力 ) .

绞肉机（电动或手动）。

[ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [ˈkɑːrkəs]
**Cutting the Carcass**
切割 这 尸体

切割胴体

[bɪ'gɪn] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [læm] ['kɑ:rkəs] [baɪ] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [θɪn] [kʌts] — [ðə; ði] [brest] , [flæŋk] ,

| Begin | cutting | the | lamb | carcass | by | removing | the | thin | cuts | — | the | breast | , | flank | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 开始 | 切割 | 这 | 羊肉 | 尸体 | 经过 | 移除 | 这 | 薄的 | 削减 | — | 这 | 胸部 | , | 侧翼 | , |

[ænd; ənd] ['fɔ:rleg] .

| and | foreleg | . |
|---|---|---|
| 和 | 前腿 | . |

首先从羊胸肉、羊腩和前腿等较薄的部位开始切割羊胴体。

[leɪ] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs] [ɑ:n] [ɪts] [saɪd] [ænd; ənd] [mɑ:rk] [ə; eɪ] ['kʌtɪŋ] [laɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['elboʊ] [dʒɔɪnt]

| Lay | the | carcass | on | its | side | and | mark | a | cutting | line | from | the | elbow | joint |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 莱 | 这 | 尸体 | 在 | 它是 | 边 | 和 | 标记 | 一个 | 切割 | 线 | 从 | 这 | 弯头 | 联合的 |

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['fɔ:rleg] [tu:; tə] [ðə; ði] [frʌnt] [pɑ:rt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['haɪnd,lɛg] .

| of | the | foreleg | to | the | front | part | of | the | hindleg | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 的 | 这 | 前腿 | 到 | 这 | 正面 | 部分 | 的 | 这 | 后腿 | . |

将尸体侧放，从前腿肘关节到后腿前部画一条切割线。

[moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ði] [flæŋk] [kæn; kən] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ] [ 'sta:tiŋ ] [ðə; ði] [kʌt] [bɪ'twi:n] [ðə; ði] [legz] [æt; ət]

| Most | of | the | flank | can | be | removed | by | starting | the | cut | between | the | legs | at |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 最多 | 的 | 这 | 侧翼 | 能 | 是 | 已移除 | 经过 | 开始 | 这 | 切 | 之间 | 这 | 腿 | 在 |

[ðə; ði] [,si: oʊ 'di:] [ɔ:r] ['ʌdər] [fæt] [wer] [ðə; ði] [flæŋk] [bɪ'gɪnz] .

| the | cod | or | udder | fat | where | the | flank | begins | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 鳕鱼 | 或者 | 乳房 | 胖的 | 在哪里 | 这 | 侧翼 | 开始 | . |

从腹部或乳房脂肪（即腹肉的起始位置）开始，在两腿之间切开，就可以去除大部分腹肉。

['fɪgjər] - [ʃoʊz] [ðɪs] [kʌt] [meɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [streɪt] [laɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['haɪnd,lɛg]

| Figure | 44 | shows | this | cut | made | in | a | straight | line | from | the | front | of | the | hindleg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | 演出 | 这 | 切 | 制成 | 在 | 一个 | 直的 | 线 | 从 | 这 | 正面 | 的 | 这 | 后腿 |

[tu:; tə] [ðə; ði] ['elboʊ] [dʒɔɪnt] .

| to | the | elbow | joint | . |
|---|---|---|---|---|
| 到 | 这 | 弯头 | 联合的 | . |

图 44 显示了从后腿前部到肘关节的直线切口。

[mɔ:r] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪr] [flæŋk] [ænd; ənd] ['loʊər] [rɪbz] [kæn; kən] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [kʌt]

| More | of | the | rear | flank | and | lower | ribs | can | be | removed | by | making | the | cut |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 更多的 | 的 | 这 | 后部 | 侧翼 | 和 | 降低 | 肋骨 | 能 | 是 | 已移除 | 经过 | 制作 | 这 | 切 |

['haɪər] ,

| higher | , |
|---|---|
| 更高 | , |

提高切口位置可以去除更多的后侧腹部和下肋骨部分。

[nɪr] [ðə; ði] ['haɪnd,lɛg] .

| near | the | hindleg | . |
|---|---|---|---|
| 靠近 | 这 | 后腿 | . |

后腿附近。

[haʊ'evər] ,

| However | , |
|---|---|
| 然而 | , |

然而，

[ðə; ði] [kʌt] [ə'krɔ:s] [ðə; ði] ['loʊər] ['ʃoʊldər] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [æz; əz] [kloʊz] [tu:; tə] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [ɑ:n] [ðə; ði]

| the | cut | across | the | lower | shoulder | should | be | as | close | to | the | joint | on | the |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 切 | 穿过 | 这 | 降低 | 肩膀 | 应该 | 是 | 作为 | 关闭 | 到 | 这 | 联合的 | 在 | 这 |

['fɔ:rleg] [æz; əz] ['pɑ:səb(ə)l] [tu:; tə] [li:v] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [roʊst] [lɑ:rdʒ] .

| foreleg | as | possible | to | leave | the | shoulder | roast | large | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 前腿 | 作为 | 可能的 | 到 | 离开 | 这 | 肩膀 | 烤 | 大的 | . |

横切肩胛下部时，应尽可能靠近前腿关节，以保持肩胛肉的份量较大。

[,pi:'ɛn] - -

| PN | - | 5062 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

['fɪgjər] - . — - .
**Figure 44 . — Steamling .**
数字 - . — - .

图 44.—蒸煮。

['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [θɪn] [kʌts] [frʌm; frəm] [bəuθ] [saɪdz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ 'kidniz ] , ['kɪdni] [fæt] ,
**After removing the thin cuts from both sides , remove the kidneys , kidney fat ,**
后 移除 这 薄的 削减 从 两个都 侧面 , 消除 这 肾脏 , 肾 胖的 ,

去除两侧的薄片后，取出肾脏、肾周脂肪。

[ænd; ənd] ['daɪəfræm] ( [fɪg] . - ) , [ɪf] [nɑːt] [rɪ'muːvd] [æt; ət] ['slɔːtər] .
**and diaphragm ( fig . 45 ) , if not removed at slaughter .**
和 隔膜 ( 如图 . - ) , 如果 不是 已移除 在 屠宰 .

以及横膈膜（图 45），如果在屠宰时没有被切除。

[tɜːrn] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ['oʊvər] [ɑːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [nek] .
**Turn the carcass over on to the cut surfaces and remove the neck .**
转动 这 尸体 超过 在 到 这 切 表面 和 消除 这 脖子 .

将鸡身翻过来，切面朝上，然后去掉脖子。

[krɔːs] ['sekʃənl] [kʌts] [meɪk] [nek] [ tʃɔps ] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [breɪzd] ;
**Cross sectional cuts make neck chops , which should be braised ;**
叉 分段式 削减 制作 脖子 排骨 , 哪个 应该 是 炖 ;

横切后得到颈肉排，应该炖煮；

[ɔːr] [ðə; ði] [nek] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɔːf] [flʌʃ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [ænd; ənd] ['ædɪd]
**or the neck may be cut off flush with the top of the shoulder and added**
或者 这 脖子 可能 是 切 离开 冲洗 和 这 顶部 的 这 肩膀 和 额外
[tuː; tə] [stuː] [ɔːr] [graʊnd] [læm] ( [fɪgz] .
**to stew or ground lamb ( figs .**
到 炖 或者 地面 羊肉 ( 无花果 .

或者可以将脖子与肩胛骨顶部齐平切下，加入炖菜或羊肉馅中（无花果）。

- [ænd; ənd] - ) .
**46 and 47 ) .**
- 和 - ) .

46 和 47）。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5063**
PN - -

PN-5063

['fɪgjər] - . — ['kɪdni] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] .
**Figure 45 . — Kidney and kidney fat .**
数字 - . — 肾 和 肾 胖的 .

图 45.—肾脏和肾脏脂肪。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5064**
PN - -

PN-5064

['fɪgjər] - . — [nek] [ tʃɔps ] [ɔːr] ['slaɪsɪz] .
**Figure 46 . — Neck chops or slices .**
数字 - . — 脖子 排骨 或者 切片 .

图 46.—颈部切块或切片。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5065**
PN - -

PN-5065

['fɪgjər] - . — [nek] [ tʃɔps ] [ɔːr]['slaɪsɪz] .
**Figure 47 . — Neck chops or slices .**
数字 - . — 脖子 排骨 或者 切片 .

图 47.—颈部切块或切片。

[ðə; ði] [trɪmd] ['kɑːrkəs] [ɪz] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː] [fɔːr] ['praɪm(ə)l] [kʌts] , [iːtʃ] [wɪð; wɪθ] ['dɪfrənt]
**The trimmed carcass is separated into four primal cuts , each with different**
这 修剪过的 尸体 是 分开 进入 四 原始 削减 , 每个 和 不同的
[ˌkærɪktə'rɪstɪks] ( [fɪgz] . - [ænd; ənd] - ) .
**characteristics ( figs . 48 and 49 ) .**
特征 ( 无花果 . - 和 - ) .

修整后的胴体分为四个主要部位，每个部位都有不同的特点（图 48 和 49）。

[ə; eɪ] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd] [sɪksθ] [rɪbz] [rɪ'muːvz] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] .
**A cut between the fifth and sixth ribs removes the shoulder .**
一个 切 之间 这 第五 和 第六 肋骨 移除 这 肩膀 .

在第五根和第六根肋骨之间切开，即可取出肩胛肉。

[ə'nʌðər] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] 12th [ænd; ənd] 13th ( [læst] ) [rɪb] ['seprəts] [ðə; ði] [rɪb] [frʌm; frəm] [ðə; ði]
**Another cut between the 12th and 13th ( last ) rib separates the rib from the**
其他 切 之间 这 12th 和 13th ( 最后的 ) 肋骨 分离 这 肋骨 从 这
[lɔɪn] ( [ðə; ði] 13th [rɪb] [rɪ'meɪnz] [ɪn] [ðə; ði] [lɔɪn] ) .
**loin ( the 13th rib remains in the loin ) .**
腰部 ( 这 13th 肋骨 遗迹 在 这 腰部 ) .

在第 12 根和第 13 根（最后一根）肋骨之间再切一刀，将肋骨与腰部分开（第 13 根肋骨留在腰部）。

[ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd] [legz] [ɑːr; ər] ['sepəreɪtɪd] [dʒʌst] [ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['hɪpboʊn] [baɪ] ['kʌtɪŋ]
**The loin and legs are separated just in front of the hipbones by cutting**
这 腰部 和 腿 是 分开 只是 在 正面 的 这 髋骨 经过 切割
[θruː] [ðə; ði] [smɔːl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bæk] [wer] [ðə; ði] [kɜːrv] [ʌv; əv] [ðə; ði] [leg] ['mʌslz] [blend] ['ɪntuː]
**through the small of the back where the curve of the leg muscles blend into**
通过 这 小的 的 这 后退 在哪里 这 曲线 的 这 腿 肌肉 混合 进入
[ðə; ði] [lɔɪn] .
**the loin .**
这 腰部 .

腰部和腿部在髋骨前方分开，方法是从背部下方切开，此处腿部肌肉的曲线与腰部肌肉融合在一起。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] [kʌt] ['biːɪŋ] [meɪd] [ɪn] ['fɪgjər] - .
**This is the cut being made in figure 48 .**
这 是 这 切 存在 制成 在 数字 - .

这是图 48 中正在进行的切割。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5066**
PN - -

PN-5066

['fɪgjər] - . — [prɪ'peərɪŋ] [fɔːr] ['praɪm(ə)l] [kʌts] .
**Figure 48 . — Preparing four primal cuts .**
数字 - . — 准备 四 原始 削减 .

图 48.—准备四道原始切口。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5067**
PN - -

PN-5067

['fɪgjər] - . — [prɪ'peərɪŋ] [fɔːr] ['praɪm(ə)l] [kʌts] .
**Figure 49 . — Preparing four primal cuts .**
数字 - . — 准备 四 原始 削减 .

图 49.—准备四道原始切口。

[splɪt] [ðə; ði] [legz] [θruː] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bækboʊn] ( [fɪg] . - ) .
**Split** **the** **legs** **through** **the** **center** **of** **the** **backbone** **(** **fig** **.** **50** **)** **.**
分裂 这 腿 通过 这 中心 的 这 骨干 ( 如图 . - ) .

将腿从脊柱中心劈开（图 50）。

[trɪm] [ðə; ði] [flæŋk] [ænd; ənd] [ˌsiː oʊ 'diː] [ɔːr] ['ʌdər] [fæt] [ɔːf] ( [fɪg] . - ) .
**Trim** **the** **flank** **and** **cod** **or** **udder** **fat** **off** **(** **fig** **.** **51** **)** **.**
修剪 这 侧翼 和 鳕鱼 或者 乳房 胖的 离开 ( 如图 . - ) .

去除侧腹和鳕鱼或乳房上的脂肪（图 51）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['bækboʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [leg] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [ə'prɑːksɪmətli] ['pærəlel]
**Remove** **the** **backbone** **from** **the** **leg** **by** **making** **a** **saw** **cut** **approximately** **parallel**
消除 这 骨干 从 这 腿 经过 制作 一个 锯 切 大约 平行线
[tuː; tə] [ðə; ði] [splɪt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'loʊ] [ðɪs] ['sɜːrfɪs] ( [fɪg] . - )
**to** **the** **split** **surface** **of** **the** **backbone** **and** **1** **inch** **below** **this** **surface** **(** **fig** **.** **52** **)**
到 这 分裂 表面 的 这 骨干 和 1 英寸 以下 这 表面 ( 如图 . - )
.
**:**
.

将脊椎骨从腿上锯下来，锯口大致平行于脊椎骨的裂口面，并位于该裂口面下方 1 英寸处（图 52）。

[sɔː] [ə'prɑːksɪmətli] [wʌn] [ɪntʃ] [diːp] ,
**Saw** **approximately** **1** **inch** **deep** **,**
锯 大约 1 英寸 深的 ,

锯开深度大约1英寸，

[ɔːr] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [fiːl] [ə; eɪ] [slaɪt] ['slɪpɪdʒ] [wen] [juː; jʊ] [kʌt] [θruː] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['hɪpboʊn] .
**or** **until** **you** **feel** **a** **slight** **slippage** **when** **you** **cut** **through** **part** **of** **the** **hipbone** **.**
或者 直到 你 感觉 一个 轻微 滑移 什么时候 你 切 通过 部分 的 这 髋骨 .

或者直到你切开髋骨的一部分时感觉有轻微的滑动。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN** **-** **5068**
PN - -

PN-5068

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [legz] .
**Figure** **50** **.** **—** **Splitting** **legs** **.**
数字 - . — 分裂 腿 .

图 50.—劈腿。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN** **-** **5069**
PN - -

PN-5069

['fɪgjər] - . — [leg] [ʌv; əv] [læm] .
**Figure** **51** **.** **—** **Leg** **of** **lamb** **.**
数字 - . — 腿 的 羊肉 .

图 51.—羊腿。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN** **-** **5070**
PN - -

PN-5070

['fɪgjər] - . — ['bækboʊn] [rɪ'muːv(ə)l] .
**Figure** **52** **.** **—** **Backbone** **removal** **.**
数字 - . — 骨干 移动 .

图 52.—脊柱切除。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [sɔː] [ɔːl] [ðə; ði] [wei] [θruː] [ðə; ði] ['hɪpboʊn] .

| **Be** | **careful** | **not** | **to** | **saw** | **all** | **the** | **way** | **through** | **the** | **hipbone** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 是 | 小心 | 不是 | 到 | 锯 | 全部 | 这 | 方式 | 通过 | 这 | 髋骨 | . |

注意不要把髋骨完全锯穿。

[ɪn'sɜːrt] [ə; eɪ] [naɪf] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔː] [kʌt] ,

| **Insert** | **a** | **knife** | **into** | **the** | **saw** | **cut** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 插入 | 一个 | 刀 | 进入 | 这 | 锯 | 切 | , |

将刀插入锯缝中，

[faɪnd] [ðə; ði] “ [slɪp] ” [dʒɔɪnt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [boʊnz] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌʌndər'niːθ] [ðə; ði] ['bækboʊn] [tuː; tə]

| **find** | **the** | **“** | **slip** | **”** | **joint** | **between** | **the** | **bones** | **and** | **cut** | **underneath** | **the** | **backbone** | **to** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 寻找 | 这 | “ | 滑 | ” | 联合的 | 之间 | 这 | 骨头 | 和 | 切 | 下 | 这 | 骨干 | 到 |

[kəm'pliːt] [ɪts] [rɪ'muːv(ə)l] ( [fɪg] . - ) .

| **complete** | **its** | **removal** | **(** | **fig** | **.** | **53** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 完全的 | 它是 | 移动 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

找到骨骼之间的“滑动”关节，然后从脊椎下方切开，完成脊椎的移除（图 53）。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] ['loʊər] [ʃæŋk] [boʊnz] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [wer] [ðə; ði] ['tendən] ['entərz] [ðə; ði] ['mʌs(ə)l] ( [fɪg] . -

| **Cut** | **off** | **the** | **lower** | **shank** | **bones** | **by** | **sawing** | **where** | **the** | **tendon** | **enters** | **the** | **muscle** | **(** | **fig** | **.** | **54** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 离开 | 这 | 降低 | 小腿 | 骨头 | 经过 | 锯切 | 在哪里 | 这 | 肌腱 | 进入 | 这 | 肌肉 | ( | 如图 | . | - |

) .

| **)** | **:** |
|---|---|
| ) | . |

在肌腱进入肌肉的地方锯断小腿骨（图 54）。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5071** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5071

['fɪgjər] - . — ['bækboʊn] [rɪ'muːv(ə)l] .

| **Figure** | **53** | **.** | **—** | **Backbone** | **removal** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 骨干 | 移动 | . |

图 53.—脊柱切除。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5072** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5072

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['loʊər] [ʃæŋk] .

| **Figure** | **54** | **.** | **—** | **Removing** | **lower** | **shank** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 移除 | 降低 | 小腿 | . |

图 54.—移除下部柄部。

[ðə; ði] [leg] [meɪ] [biː; bi] ['fɜːrðər] [trɪmd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [niː] [ɔːr] “ ['staɪf(ə)l] ” [dʒɔɪnt]

| **The** | **leg** | **may** | **be** | **further** | **trimmed** | **by** | **cutting** | **through** | **the** | **knee** | **or** | **“** | **stifle** | **”** | **joint** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 腿 | 可能 | 是 | 更远 | 修剪过的 | 经过 | 切割 | 通过 | 这 | 膝盖 | 或者 | “ | 窒息 | ” | 联合的 |

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃæŋk] .

| **to** | **remove** | **the** | **shank** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 到 | 消除 | 这 | 小腿 | . |

还可以通过切开膝盖或“膝关节”来进一步修剪腿部，去除小腿。

[ðɪs] [dʒɔɪnt] [ɪz] ['loʊkeɪtɪd] [ə'baʊt] [ˌhæf'weɪ] [bɪ'twiːn] [wer] [ðə; ði] ['mʌslz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ʃæŋk] [end]

| **This** | **joint** | **is** | **located** | **about** | **halfway** | **between** | **where** | **the** | **muscles** | **of** | **the** | **shank** | **end** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 联合的 | 是 | 位于 | 关于 | 半 | 之间 | 在哪里 | 这 | 肌肉 | 的 | 这 | 小腿 | 结尾 |

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['mʌslz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['loʊər] [leg] [bɪ'gɪn] .

| **and** | **the** | **muscles** | **of** | **the** | **lower** | **leg** | **begin** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 这 | 肌肉 | 的 | 这 | 降低 | 腿 | 开始 | . |

这个关节位于小腿肌肉末端和小腿肌肉起始处的中间位置附近。

[kʌt] ['ɪntuː][ðə; ði]['tɪsjuːz, 'tɪʃuːz]['oʊvər][ðə; ði][boʊnz] [ʌn'tɪl][juː; jʊ]['loʊkeɪt][ðə; ði][dʒɔɪnt][ænd; ənd][wɜːrk]

| **Cut** | **into** | **the** | **tissues** | **over** | **the** | **bones** | **until** | **you** | **locate** | **the** | **joint** | **and** | **work** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 进入 | 这 | 组织 | 超过 | 这 | 骨头 | 直到 | 你 | 定位 | 这 | 联合的 | 和 | 工作 |

[ðə; ði] [naɪf] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] ( [fɪg] . - ) .

| **the** | **knife** | **through** | **it** | **(** | **fig** | **.** | **55** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 刀 | 通过 | 它 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

切开骨头上的组织，直到找到关节，然后用刀切开关节（图 55）。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [streɪt] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [hiːl] [ʌv; əv][ðə; ði][leg] .

| **Continue** | **cutting** | **straight** | **across** | **the** | **heel** | **of** | **the** | **leg** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 继续 | 切割 | 直的 | 穿过 | 这 | 脚跟 | 的 | 这 | 腿 | . |

继续沿腿后跟直线切开。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5073** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5073

['fɪgjər] - . — ['staɪf(ə)l][dʒɔɪnt] .

| **Figure** | **55** | **.** | **—** | **Stifle** | **joint** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 窒息 | 联合的 | . |

图 55.—膝关节。

['sevrəl] ['sɜːrlɔɪn] [ tʃɔps ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [sɔː] [kʌts] [meɪd] ['pærəlel][tuː; tə]

| **Several** | **sirloin** | **chops** | **may** | **be** | **removed** | **by** | **knife** | **and** | **saw** | **cuts** | **made** | **parallel** | **to** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一些 | 西冷牛排 | 排骨 | 可能 | 是 | 已移除 | 经过 | 刀 | 和 | 锯 | 削减 | 制成 | 平行线 | 到 |

[ðə; ði][kʌt] [ 'sepəreitiŋ ] [ðə; ði][leg][frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] ( [fɪg] . - ) .

| **the** | **cut** | **separating** | **the** | **leg** | **from** | **the** | **loin** | **(** | **fig** | **.** | **56** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 切 | 分离 | 这 | 腿 | 从 | 这 | 腰部 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

可以用刀和锯平行于将腿与腰分开的切口切下几块西冷排（图 56）。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5074** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5074

['fɪgjər] - . — ['sɜːrlɔɪn] [ tʃɔps ] .

| **Figure** | **56** | **.** | **—** | **Sirloin** | **chops** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 西冷牛排 | 排骨 | . |

图 56.—西冷牛排。

[splɪt][ðə; ði][lɔɪn] [θruː] [ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][flæŋk][ə'baʊt]

| **Split** | **the** | **loin** | **through** | **the** | **center** | **of** | **the** | **backbone** | **and** | **remove** | **the** | **flank** | **about** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 分裂 | 这 | 腰部 | 通过 | 这 | 中心 | 的 | 这 | 骨干 | 和 | 消除 | 这 | 侧翼 | 关于 |

[wʌn] [ɪntʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] “ [aɪ] ” ( [fɪgz] . - [ænd; ənd] - ) .

| **1** | **inch** | **from** | **the** | **loin** | **“** | **eye** | **”** | **(** | **figs** | **.** | **57** | **and** | **58** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 英寸 | 从 | 这 | 腰部 | “ | 眼睛 | ” | ( | 无花果 | . | - | 和 | - | ) | . |

将腰肉沿脊骨中心切开，然后从腰肉“眼”处约 1 英寸处去除侧腹肉（图 57 和 58）。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5075** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5075

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [lɔɪn] .

| **Figure** | **57** | **.** | **—** | **Splitting** | **loin** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 分裂 | 腰部 | . |

图 57.—分割腰肉。

[ˌpiː'ɛn] - -

| **PN** | **-** | **5076** |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5076

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [flæŋk] [edʒ] .
**Figure 58 . — Removing flank edge .**
数字 - . — 移除 侧翼 边缘 .

图 58.—去除侧边。

[lɔɪn] [ tʃɔps ] [ɑːr; ər] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ˌpɜːrpən'dɪkjələr][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['bækboʊn] ( [fɪg] . - ) .
**Loin chops are made by cutting perpendicular to the backbone ( fig . 59 ) .**
腰部 排骨 是 制成 经过 切割 垂直 到 这 骨干 ( 如图 . - ) .

腰肉排是通过垂直于脊骨切割制成的（图 59）。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ tʃɔps ] [ɑːr; ər] [kʌt] ¾ [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
**Usually chops are cut ¾ of an inch to an inch thick .**
通常 排骨 是 切 ¾ 的 一个 英寸 到 一个 英寸 厚的 .

通常，肉排的厚度为四分之三英寸到一英寸。

['dʌbəlz] [ɔːr] “ ['ɪŋglɪʃ] ” [lɔɪn] [ tʃɔps ] [ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm][ə; eɪ][lɔɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz][nɑːt] [bɪn]
**Doubles or “ English ” loin chops are made from a loin which has not been**
双打 或者 “ 英语 ” 腰部 排骨 是 制成 从 一个 腰部 哪个 有 不是 到过
[splɪt] ( [fɪg] . - ) .
**split ( fig . 60 ) .**
分裂 ( 如图 . - ) .

双份或“英式”腰肉排是由未分割的腰肉制成的（图 60）。

[ðə; ðɪ][flæŋk]['pɔːrʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [graʊnd] [ɔːr] [meɪd] ['ɪntuː] [stuː] .
**The flank portion may be ground or made into stew .**
这 侧翼 部分 可能 是 地面 或者 制成 进入 炖 .

牛腩部分可以绞碎或做成炖菜。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5077**
PN - -

PN-5077

['fɪgjər] - . — [prɪ'peərɪŋ] [lɔɪn] [ tʃɔps ] .
**Figure 59 . — Preparing loin chops .**
数字 - . — 准备 腰部 排骨 .

图 59.—准备里脊肉排。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5078**
PN - -

PN-5078

['fɪgjər] - . — [lɔɪn] [ tʃɔps ] .
**Figure 60 . — Loin chops .**
数字 - . — 腰部 排骨 .

图 60.—里脊肉排。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [fel] ['membreɪn] [frʌm; frəm] [iːtʃ] ['sɜːrlɔɪn] , [lɔɪn] , [ænd; ənd][rɪb] [tʃɑːp] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] ;
**Remove the fell membrane from each sirloin , loin , and rib chop before cooking ;**
消除 这 跌倒 膜 从 每个 西冷牛排 , 腰部 , 和 肋骨 劈 前 烹饪 ;

烹饪前，将每块西冷牛排、腰肉牛排和肋排上的筋膜去除；

[ðə; ðɪ] [fel] [bɪ'kʌmz] [hɑːrd][ɪn] ['fraɪɪŋ] .
**the fell becomes hard in frying .**
这 跌倒 变成 难的 在 煎炸 .

煎炸后，草皮会变硬。

[wen] [ðə; ðɪ] [tʃɑːp] [ɪz][koʊld][ðə; ðɪ] [fel] [piːlz] [ɔːf] ['iːzəli] ;
**When the chop is cold the fell peels off easily ;**
什么时候 这 劈 是 寒冷的 这 跌倒 果皮 离开 容易地 ;

肉块冷却后，表皮很容易剥落；

[stɑːrt] ['piːlɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] ['loʊər] [end][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɑːp] ( [fɪg] . - ) .
**start peeling at the lower end of the chop ( fig . 61 ) .**
开始 剥落 在 这 降低 结尾 的 这 劈 ( 如图 . - ) .

从肉块的下端开始剥皮（图 61）。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5079**
PN - -

PN-5079

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [fel] ['membreɪn] .
**Figure 61 . — Removing fell membrane .**
数字 - . — 移除 跌倒 膜 .

图 61.—去除落叶膜。

[liːv] [ðə; ði] [fel] [ɑːn][ðə; ði][leg][ænd; ənd] ['ʃoʊldər] [roʊsts] [tuː; tə]['les(ə)n][ðə; ði][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv]
**Leave the fell on the leg and shoulder roasts to lessen the evaporation of**
离开 这 跌倒 在 这 腿 和 肩膀 烤肉 到 减少 这 蒸发 的
[miːt] [dʒuːsiz] .
**meat juices .**
肉 果汁 .

保留腿部和肩部烤肉上的肉屑，以减少肉汁的蒸发。

[kliːn] [fel] [ɑːn] [roʊsts] , [ tʃɔps ] , [ɔːr] [stjuːz] [wɪl] [nɑːt] [ə'fekt] ['fleɪvər] .
**Clean fell on roasts , chops , or stews will not affect flavor .**
干净的 跌倒 在 烤肉 , 排骨 , 或者 炖菜 将要 不是 影响 味道 .

烤肉、肉排或炖菜上的干净油脂不会影响味道。

[ðə; ði][rɪb][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][splɪt] ['sʌmwʌt] ['dɪfrəntli] [ðæn; ðən][ðə; ði] ['ʌðər] ['praɪm(ə)l] [kʌts] ( [fɪgz] . -
**The rib should be split somewhat differently than the other primal cuts ( figs . 62**
这 肋骨 应该 是 分裂 有些 不同 比 这 其他 原始 削减 ( 无花果 . -
[ænd; ənd] - ) .
**and 63 ) .**
和 - ) .

肋骨的分割方式应该与其他主要分割部位略有不同（图 62 和 63）。

[ðə; ði] ['bækboʊn] [ɪz][nɑːt][splɪt][bʌt; bət][ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][rɪbz] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]
**The backbone is not split but is removed by cutting through the ribs along the**
这 骨干 是 不是 分裂 但 是 已移除 经过 切割 通过 这 肋骨 沿着 这
[rɪdʒ] [wer] [ðeɪ] [dʒɔɪn][ðə; ði] ['bækboʊn] .
**ridge where they join the backbone .**
岭 在哪里 他们 加入 这 骨干 .

脊椎骨不是被劈开的，而是沿着肋骨与脊椎骨连接处的脊线切开肋骨而被移除的。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [tuː; tə] ['seprət] [wʌn][rɪb]['sekʃ(ə)n] .
**Continue cutting close to the backbone to separate one rib section .**
继续 切割 关闭 到 这 骨干 到 分离 一 肋骨 部分 .

继续沿着脊骨切开，分离出一段肋骨。

[rɪ'piːt] [ðɪs] [kʌt] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [tuː; tə] ['seprət] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm]
**Repeat this cut along the opposite side of the backbone to separate it from**
重复 这 切 沿着 这 对面的 边 的 这 骨干 到 分离 它 从
[ðə; ði] ['ʌðər] [rɪb]['sekʃ(ə)n] .
**the other rib section .**
这 其他 肋骨 部分 .

沿着脊柱的另一侧重复此切口，将其与另一段肋骨分离。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] ['pɔːrʃ(ə)n][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'prɑːksɪmətli] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði][rɪb] “ [aɪ]
**Remove the breast portion by cutting approximately 2 inches from the rib “ eye**
消除 这 胸部 部分 经过 切割 大约 2 英寸 从 这 肋骨 “ 眼睛
” ( [fɪg] . - ) .
**” ( fig . 64 ) .**
” ( 如图 . - ) .

从肋眼处切下约 2 英寸，即可去除鸡胸肉部分（图 64）。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5080**
PN - -

PN-5080

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [rɪb] .
**Figure 62 . — Splitting rib .**
数字 - . — 分裂 肋骨 .

图 62.—劈开肋骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5081**
PN - -

PN-5081

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [rɪb] .
**Figure 63 . — Splitting rib .**
数字 - . — 分裂 肋骨 .

图 63.—劈开肋骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5082**
PN - -

PN-5082

['fɪgjər] - . — [ 'sepəreitiŋ ] [brest] [frʌm; frəm][rɪb] .
**Figure 64 . — Separating breast from rib .**
数字 - . — 分离 胸部 从 肋骨 .

图 64.—将乳房与肋骨分离。

[rɪb] [ tʃɔps ] [ɑːr; ər] ['iːzəli] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][rɪbz] ( [fɪg] . - ) .
**Rib chops are easily made by cutting between the ribs ( fig . 65 ) .**
肋骨 排骨 是 容易地 制成 经过 切割 之间 这 肋骨 ( 如图 . - ) .

肋排很容易制作，只需在肋骨之间切开即可（图 65）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [fel] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .
**Remove the fell before cooking .**
消除 这 跌倒 前 烹饪 .

烹饪前去除表皮。

[ðə; ði] [brest] ['pɔːrʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] ['bɑːbikjuːd] [ɪn][wʌn] [piːs] [ɔːr] [meɪd] ['ɪntuː] ['rɪblɪt] [baɪ] ['kʌtɪŋ]
**The breast portion may be barbecued in one piece or made into riblets by cutting**
这 胸部 部分 可能 是 烧烤 在 一 片 或者 制成 进入 肋骨 经过 切割
[bɪ'twiːn] [ðə; ði][rɪbz] ( [fɪg] . - ) .
**between the ribs ( fig . 66 ) .**
之间 这 肋骨 ( 如图 . - ) .

鸡胸肉可以整块烤制，也可以沿着肋骨切开做成小排骨（图 66）。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5083**
PN - -

PN-5083

['fɪgjər] - . — [prɪ'peərɪŋ] [rɪb] [ tʃɔps ] .
**Figure 65 . — Preparing rib chops .**
数字 - . — 准备 肋骨 排骨 .

图 65.—准备肋排。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5084**
PN - -

PN-5084

['fɪgjər] - . — [rɪb] [ tʃɔps ] [ænd; ənd] [brest] .
**Figure 66 . — Rib chops and breast .**
数字 - . — 肋骨 排骨 和 胸部 .

图 66.—肋排和胸肉。

['æftər] ['splɪtɪŋ] , [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [meɪ] [biː; bi] ['roʊstɪd] [æz; əz][ɪz] , [meɪd] ['ɪntuː] [ tʃɔps ] ,
**After splitting , the shoulder may be roasted as is , made into chops ,**
后 分裂 , 这 肩膀 可能 是 烤 作为 是 , 制成 进入 排骨 ,

分割后，肩胛肉可以直接烤制，也可以做成肉排。

[ɔːr] [boʊnd] [ænd; ənd] [roʊld] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [mɔːr] ['iːzəli] [ kaːvd ] [roʊst] ( [fɪgz] .
**or boned and rolled to make a more easily carved roast ( figs .**
或者 骨 和 滚动 到 制作 一个 更多的 容易地 雕刻 烤 ( 无花果 .

或者去骨卷成更容易切片的烤肉（无花果）。

- [ænd; ənd] - ) .
**67 and 68 ) .**
- 和 - ) .

67 和 68)。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5085**
PN - -

PN-5085

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 农场里的羔羊屠宰、分割、(Lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,)



['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] ['ʃoʊldər] .
**Figure 67 . — Splitting shoulder .**
数字 - . — 分裂 肩膀 .

图 67.—劈开的肩膀。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5086**
PN - -

PN-5086

['fɪgjər] - . — ['ʃoʊldər] [ tʃɔps ] [ænd; ənd] [roʊsts] .
**Figure 68 . — Shoulder chops and roasts .**
数字 - . — 肩膀 排骨 和 烤肉 .

图 68.—肩胛肉排和烤肉。

[ɑːrm] [ tʃɔps ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [fɜːrst] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['pærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [meɪd] [wen] [ðə; ði]
**Arm chops should be made first by cutting parallel to the surface made when the**
手臂 排骨 应该 是 制成 第一的 经过 切割 平行线 到 这 表面 制成 什么时候 这
['fɔːrleg] [ænd; ənd] [brest] [wɜːr; wər] [rɪ'muːvd] .
**foreleg and breast were removed .**
前腿 和 胸部 是 已移除 .

首先应该切出手臂肉块，方法是沿着切除前腿和胸部时形成的平面平行切割。

['oʊnli] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ɑːrm] [ tʃɔps ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] ( [fɪg] . - ) .
**Only two or three arm chops should be made ( fig . 69 ) .**
仅有的 二 或者 三 手臂 排骨 应该 是 制成 ( 如图 . - ) .

只需做两到三次手臂劈砍（图 69）。

[bleɪd] [ tʃɔps ] [ɑːr; ər] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [rɪbz] [ænd; ənd] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [bleɪd]
**Blade chops are made by cutting between the ribs and sawing through the blade**
刀刃 排骨 是 制成 经过 切割 之间 这 肋骨 和 锯切 通过 这 刀刃
[ænd; ənd] ['bækboʊn] .
**and backbone .**
和 骨干 .

刀刃砍法是通过在肋骨之间切割，以及锯断刀刃和脊骨来实现的。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5087**
PN - -

PN-5087

['fɪgjər] - . — [prɪ'peərɪŋ] [ɑːrm] [ tʃɔps ] .
**Figure 69 . — Preparing arm chops .**
数字 - . — 准备 手臂 排骨 .

图 69.—准备手臂肉排。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ə; eɪ] ['boʊnləs] ['ʃoʊldər] ,
**To prepare a boneless shoulder ,**
到 准备 一个 无骨 肩膀 ,

准备去骨肩肉时，

[fɜːrst] [rɪ'muːv] [ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] ['bækboʊn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['kloʊsli] [ˌʌndər'niːθ] [ðə; ði][rɪbz] ['fɑːloʊɪŋ]
**first** **remove** **the** **ribs** **and** **backbone** **by** **cutting** **closely** **underneath** **the** **ribs** **following**
第一的 消除 这 肋骨 和 骨干 经过 切割 密切 下 这 肋骨 下列的
[ðer; ðər] ['kɜːrvətʃər] ;
**their** **curvature** **;**
他们的 曲率 ;

首先沿着肋骨的弧度，在肋骨下方切开，去除肋骨和脊骨；

[ðen] ['kʌtɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [nek] ['vɜːrtɪbrə] [tuː; tə] [rɪ'muːv]
**then** **cutting** **along** **and** **over** **the** **backbone** **and** **neck** **vertebrae** **to** **remove**
然后 切割 沿着 和 超过 这 骨干 和 脖子 椎骨 到 消除
[ðem; ðəm] ( [fɪg] . - ) .
**them** **(** **fig** **.** **70** **)** **.**
他们 ( 如图 . - ) .

然后沿着脊柱和颈椎切开，将其取出（图 70）。

[stɑːrt][æt; ət][ðə; ði] [rɪr] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd][kʌt] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['loʊər] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [boʊn]
**Start** **at** **the** **rear** **surface** **and** **cut** **along** **the** **lower** **edge** **of** **the** **blade** **bone**
开始 在 这 后部 表面 和 切 沿着 这 降低 边缘 的 这 刀刃 骨
[tuː; tə][lɪft][ðə; ði] [ˌʌndər'laɪɪŋ] ['mʌslz] [ɪk'spoʊzɪŋ][ðə; ði] [bleɪd] [boʊn][ænd; ənd][ɑːrm][boʊn] ( [fɪg] . - ) .
**to** **lift** **the** **underlying** **muscles** **exposing** **the** **blade** **bone** **and** **arm** **bone** **(** **fig** **.** **71** **)** **.**
到 举起 这 潜在的 肌肉 暴露 这 刀刃 骨 和 手臂 骨 ( 如图 . - ) .

从后表面开始，沿着肩胛骨的下缘切开，提起下面的肌肉，露出肩胛骨和臂骨（图 71）。

[kʌt] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [ðiːz] [boʊnz][ænd; ənd] [ðen] [lɪft][ðə; ði]['oʊvər] - ['laɪɪŋ] [miːt]
**Cut** **along** **the** **edges** **of** **these** **bones** **and** **then** **lift** **the** **over** **-** **lying** **meat**
切 沿着 这 边缘 的 这些 骨头 和 然后 举起 这 超过 - 说谎 肉
[ænd; ənd][kʌt] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðiːz] [boʊnz][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ( [fɪg] . -
**and** **cut** **close** **to** **the** **top** **surface** **of** **these** **bones** **to** **remove** **them** **(** **fig** **.** **72**
和 切 关闭 到 这 顶部 表面 的 这些 骨头 到 消除 他们 ( 如图 . -
) .
**)** **.**
) .

沿着这些骨头的边缘切开，然后提起覆盖在上面的肉，并沿着这些骨头的顶部表面切开，将它们取出（图 72）。

[ðə; ði] [bleɪd] [boʊn][hæz; həz][ə; eɪ] [rɪdʒ] [wɪtʃ] [rʌnz] [kloʊz][tuː; tə][ænd; ənd] ['nɪrli] ['pærəlel][tuː; tə][ɪts]
**The** **blade** **bone** **has** **a** **ridge** **which** **runs** **close** **to** **and** **nearly** **parallel** **to** **its**
这 刀刃 骨 有 一个 岭 哪个 跑步 关闭 到 和 几乎 平行线 到 它是
['ʃɔːrtər] [edʒ] .
**shorter** **edge** **.**
较短 边缘 .

刀骨上有一条脊，靠近刀骨的短边，几乎与其平行。

[traɪ][nɑːt][tuː; tə][kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] ['sɜːrfɪs] [wen] ['kʌtɪŋ] ['oʊvər] [ðɪs] [rɪdʒ] .
**Try** **not** **to** **cut** **through** **the** **skin** **surface** **when** **cutting** **over** **this** **ridge** **.**
尝试 不是 到 切 通过 这 皮肤 表面 什么时候 切割 超过 这 岭 .

沿着这条脊状突起切割时，尽量不要切穿皮肤表面。

[ðə; ði] ['boʊnləs] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [roʊld] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] “ [aɪ] ” [ɪz]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]
**The** **boneless** **meat** **should** **be** **rolled** **so** **that** **the** **shoulder** **“** **eye** **”** **is** **lengthwise**
这 无骨 肉 应该 是 滚动 所以 那 这 肩膀 “ 眼睛 ” 是 纵向
[ɪn][ðə; ði][roʊst] .
**in** **the** **roast** **.**
在 这 烤 .

将无骨肉卷起来，使肩胛肉“眼”在烤肉中呈纵向。

[ðə; ði] ['ʃoʊldər] “ [aɪ] ” [ɪz]['loʊkeɪtɪd]['ʌndər][ðə; ði][flæt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [bleɪd] .
**The** **shoulder** **“** **eye** **”** **is** **located** **under** **the** **flat** **surface** **of** **the** **shoulder** **blade** **.**
这 肩膀 “ 眼睛 ” 是 位于 在下面 这 平坦的 表面 的 这 肩膀 刀刃 .

肩胛眼位于肩胛骨的扁平表面下方。

[roʊl][ðə; ði] [miːt] [æz; əz] ['taɪtli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [ðen] [taɪ] [sɪ'kjʊrli] [wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [twaɪn] [ɔːr][kɔːrd]
**Roll** **the** **meat** **as** **tightly** **as** **possible** **,** **then** **tie** **securely** **with** **strong** **twine** **or** **cord**
卷 这 肉 作为 紧紧 作为 可能的 , 然后 领带 安全地 和 强的 缠绕 或者 绳索
( [fɪg] . - ) .
**( fig . 68 ) .**
( 如图 . - ) .

将肉卷得尽可能紧，然后用结实的细绳或绳索牢牢捆扎起来（图 68）。

[ðə; ði] ['boʊnləs] ['ʃoʊldər] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɑːkɪt] [roʊst] [ænd; ənd] [stʌft] [wɪð; wɪθ]
**The** **boneless** **shoulder** **may** **be** **made** **into** **a** **pocket** **roast** **and** **stuffed** **with**
这 无骨 肩膀 可能 是 制成 进入 一个 口袋 烤 和 填充 和
[graʊnd] [læm] [ɔːr] ['ʌðər] ['dresɪŋ] .
**ground** **lamb** **or** **other** **dressing** **.**
地面 羊肉 或者 其他 敷料 .

无骨肩肉可以做成口袋烤肉，里面塞满羊肉馅或其他馅料。

[ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [ɑːr; ər] [leɪst] [tə'geðər] ['æftər] ['stʌfɪŋ] .
**The** **edges** **of** **the** **meat** **are** **laced** **together** **after** **stuffing** **.**
这 边缘 的 这 肉 是 系带 一起 后 馅 .

填馅后，将肉的边缘缝合在一起。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5088**
PN - -

PN-5088

['fɪgjər] - . — ['boʊnɪŋ] ['ʃoʊldər] .
**Figure 70 . — Boning shoulder .**
数字 - . — 剔骨 肩膀 .

图 70.—肩部骨骼。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5089**
PN - -

PN-5089

['fɪgjər] - . — ['boʊnɪŋ] ['ʃoʊldər] .
**Figure 71 . — Boning shoulder .**
数字 - . — 剔骨 肩膀 .

图 71.—肩部骨骼。

[ˌpiː'ɛn] - -
**PN - 5090**
PN - -

PN-5090

['fɪgjər] - . — [boʊnd] ['ʃoʊldər] .
**Figure 72 . — Boned shoulder .**
数字 - . — 骨 肩膀 .

图 72.—骨肩。

[ðə; ði] ['loʊər] [ʃæŋk] [boʊnz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrleg] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɔːr] ['sɔːɪŋ] [θruː]
**The lower shank bones of the foreleg are removed by cutting or sawing through**
这 降低 小腿 骨头 的 这 前腿 是 已移除 经过 切割 或者 锯切 通过
[ðə; ði][dʒɔɪnt] .
**the joint .**
这 联合的 .

前腿下部的胫骨是通过切割或锯切关节去除的。

[ðə; ði] ['fɔːrleg] [ænd; ənd][haɪnd] [ʃæŋk] [ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n] ['bɑːbikjuːd] , [kʌt]['ɪntuː] [stuː] , [ɔːr][boʊnd] ,

| The | foreleg | and | hind | shank | are | often | barbecued | , | cut | into | stew | , | or | boned | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 前腿 | 和 | 后 | 小腿 | 是 | 经常 | 烧烤 | , | 切 | 进入 | 炖 | , | 或者 | 骨 | , |

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [graʊnd] .

| and | the | meat | ground | . |
|---|---|---|---|---|
| 和 | 这 | 肉 | 地面 | . |

前腿和后腿通常可以烤着吃，切成块炖着吃，或者剔骨后绞成肉馅。

[ðə; ði] [brest] [kæn; kən][biː; bi][kʌt]['ɪntuː] [stuː] , [boʊnd][ænd; ənd] [roʊld] , [graʊnd] ,

| The | breast | can | be | cut | into | stew | , | boned | and | rolled | , | ground | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 胸部 | 能 | 是 | 切 | 进入 | 炖 | , | 骨 | 和 | 滚动 | , | 地面 | , |

鸡胸肉可以切成块炖菜，去骨卷起，绞碎。

[ɔːr] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɑːkɪt] [roʊst][baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndər][ænd; ənd][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][rɪbz][tuː; tə][fɔːrm]

| or | made | into | a | pocket | roast | by | cutting | under | and | close | to | the | ribs | to | form |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 制成 | 进入 | 一个 | 口袋 | 烤 | 经过 | 切割 | 在下面 | 和 | 关闭 | 到 | 这 | 肋骨 | 到 | 形式 |

[ə; eɪ] ['pɑːkɪt] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [stʌft] .

| a | pocket | which | can | be | stuffed | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 口袋 | 哪个 | 能 | 是 | 填充 | . |

或者，也可以将肉切成口袋状，沿着肋骨下方切开，形成一个可以填馅的口袋，做成口袋烤肉。

[ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ɑːr; ər] [ðen] [leɪst] [tə'geðər] ( [fɪg] . - ) .

| The | edges | are | then | laced | together | ( | fig | . | 73 | ) | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 边缘 | 是 | 然后 | 系带 | 一起 | ( | 如图 | . | - | ) | . |

然后将边缘系在一起（图 73）。

[ˌpiː'ɛn] - -

| PN | - | 5091 |
|---|---|---|
| PN | - | - |

PN-5091

['fɪgjər] - . — [brest] [ænd; ənd]['fɔːrˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk] .

| Figure | 73 | . | — | Breast | and | foreshank | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 数字 | - | . | — | 胸部 | 和 | 前腿 | . |

图 73.—胸部和前腿。

['ræpɪŋ]

| Wrapping |
|---|
| 包装 |

包装

[ɪ'miːdiətli] ['æftər] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] , [miːt] [mʌst; məst][biː; bi]['prɑːpərli] [ræpt] ,

| Immediately | after | chilling | and | cutting | , | meat | must | be | properly | wrapped | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 立即地 | 后 | 令人不寒而栗 | 和 | 切割 | , | 肉 | 必须 | 是 | 适当地 | 包装 | , |

['kwɪkli] ['froʊz(ə)n] ,

| quickly | frozen | , |
|---|---|---|
| 迅速地 | 冷冻 | , |

肉类冷却切块后，必须立即妥善包装并快速冷冻。

[ænd; ənd] [stɔːrd] [æt; ət] 0° [ef][ɔːr] ['loʊər] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .

| and | stored | at | 0° | F | or | lower | until | needed | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 存储 | 在 | 0° | F | 或者 | 降低 | 直到 | 需要 | . |

并储存在 0°F 或更低的温度下，直至需要使用。

['prɑːpər] ['ræpɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] [miːt] ['kwɑːləti] ; ['ðerfɔːr] , [wʌn][ʃʊd; ʃəd] :

| Proper | wrapping | is | essential | to | maintain | meat | quality | ; | therefore | , | one | should | : |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 恰当的 | 包装 | 是 | 基本的 | 到 | 维持 | 肉 | 质量 | ; | 所以 | , | 一 | 应该 | : |

正确的包装方式对于保持肉质至关重要；因此，应该：

[juːz] ['mɔɪstʃər] - ['veɪpər] [pruːf] [ræp] [sʌtʃ] [æz; əz] ['hevɪli] [wækst] ['friːzər] ['peɪpər][ɔːr] [spə'sɪfɪkli]
**Use moisture - vapor proof wrap such as heavily waxed freezer paper or specifically**
使用 水分 - 汽 证明 裹 这样的 作为 重度 打蜡 冰箱 纸 或者 具体来说
['læmɪneɪtɪd]['peɪpər] .
**laminated paper .**
层压 纸 .

使用防潮防蒸汽的包装材料，例如厚蜡冷冻纸或专用覆膜纸。

[prɪ'per] [kən'viːniənt] ['fæməli] - [saɪzd]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] .
**Prepare convenient family - sized packages .**
准备 方便的 家庭 - 尺寸 包裹 .

准备方便携带的家庭装。

[ræp] [miːt] ['kloʊsli] , [ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [er] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
**Wrap meat closely , eliminating as much air as possible .**
裹 肉 密切 , 消除 作为 很多 空气 作为 可能的 .

将肉紧紧包裹起来，尽可能排出空气。

[ɪm'prɑːpər] ['ræpɪŋ] [wɪl] [ə'laʊ] [er] [tuː; tə]['entər][ænd; ənd] [rɪ'zʌlt] [ɪn] “ ['friːzər] [bɜːrn] ” [ænd; ənd]
**Improper wrapping will allow air to enter and result in “ freezer burn ” and**
不当 包装 将要 允许 空气 到 进入 和 结果 在 “ 冰箱 烧伤 ” 和
[ræn'sɪdəti] .
**rancidity .**
酸败 .

包装不当会导致空气进入，造成“冻伤”和变质。

[juːz][ə; eɪ]['prɑːpər] ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒər] ( [fɪg] . - ) .
**Use a proper wrapping procedure ( fig . 74 ) .**
使用 一个 恰当的 包装 程序 ( 如图 . - ) .

采用正确的包装方法（图 74）。

['leɪb(ə)l][ænd; ənd] [deɪt] [iːtʃ] ['pækɪdʒ] ['prɑːpərli] .
**Label and date each package properly .**
标签 和 日期 每个 包裹 适当地 .

请在每个包裹上贴好标签并注明日期。

['fɪgjər] - . — ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒər] .
**Figure 74 . — Wrapping procedure .**
数字 - . — 包装 程序 .

图 74.—包装过程。

['friːzɪŋ] [ænd; ənd]['froʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ]
**FREEZING AND FROZEN STORAGE**
冷冻 和 冷冻 贮存

冷冻和冷冻储存

[wen] ['friːzɪŋ] [lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [miːt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l]
**When freezing large quantities of meat , it is best to use a commercial**
什么时候 冷冻 大的 数量 的 肉 , 它 是 最好的 到 使用 一个 商业的
[ɪ'stæblɪʃmənt] [fɔːr; fər][fæst] ['friːzɪŋ] .
**establishment for fast freezing .**
建立 为了 快速地 冷冻 .

冷冻大量肉类时，最好使用商业速冻设备。

[sɪns] [ə; eɪ] [læm] ['kɑːrkəs] [wɪl] [jiːld] ['oʊnli] - [tuː; tə] - [pər'sent]['juːzəb(ə)l]['riːteɪl] [kʌts] [ɔːr] [ə'baʊt] -
**Since a lamb carcass will yield only 70 to 75 percent usable retail cuts or about 38 -**
自从 一个 羊肉 尸体 将要 屈服 仅有的 - 到 - 百分比 可用 零售 削减 或者 关于 -
[paʊndz] [frʌm; frəm][ə; eɪ] - [paʊnd] [læm] ['kɑːrkəs] ,
**pounds from a 50 pound lamb carcass ,**
磅 从 一个 - 磅 羊肉 尸体 ,

由于一只羊胴体只能产出 70% 到 75% 的零售可用肉块，或者说一只 50 磅重的羊胴体只能产出大约 38 磅肉块，

[ðə; ði] [hoʊm] ['friːzər] [wɪl] ['ædɪkwətli] ['hænd(ə)l] [ðɪs] [ə'maʊnt] .

| **the** | **home** | **freezer** | **will** | **adequately** | **handle** | **this** | **amount** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 家 | 冰箱 | 将要 | 充分 | 处理 | 这 | 数量 | . |

家用冰箱完全可以容纳这个量。

[wen] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [hoʊm] ['friːzər] [biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] :

| **When** | **using** | **the** | **home** | **freezer** | **be** | **sure** | **to** | **:** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 使用 | 这 | 家 | 冰箱 | 是 | 当然 | 到 | : |

使用家用冰箱时，请务必：

[kliːn] [ænd; ənd] [diː'frɔːst] ['friːzər] .

| **Clean** | **and** | **defrost** | **freezer** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 干净的 | 和 | 解冻 | 冰箱 | . |

清洁并除霜冷冻室。

[friːz] [miːt] [æt; ət] - 10° [ɔːr] ['loʊər] .

| **Freeze** | **meat** | **at** | **-** | **10°** | **or** | **lower** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 冻结 | 肉 | 在 | - | 10° | 或者 | 降低 | . |

将肉类冷冻在零下10度或更低的温度下。

[friːz] ['oʊnli] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [miːt] [ðæt] [wɪl] [friːz] [ɪn] - ['aʊərz] .

| **Freeze** | **only** | **the** | **amount** | **of** | **meat** | **that** | **will** | **freeze** | **in** | **24** | **hours** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 冻结 | 仅有的 | 这 | 数量 | 的 | 肉 | 那 | 将要 | 冻结 | 在 | - | 小时 | . |

只冷冻24小时内能冻住的肉量。

[ə'laʊ] ['æmp(ə)l] [er] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n] [baɪ] [nɑːt] ['oʊvər'pækɪŋ] [ðə; ði] ['friːzər] .

| **Allow** | **ample** | **air** | **circulation** | **by** | **not** | **overpacking** | **the** | **freezer** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 允许 | 充足 | 空气 | 循环 | 经过 | 不是 | 过度打包 | 这 | 冰箱 | . |

不要把冰箱塞得太满，以保证空气流通。

[ɪn] [ðə; ði] ['friːzər] [meɪn'teɪn] 0° [ef] [ɔːr] [les] [fɔːr; fər] ['stɔːrɪdʒ] .

| **In** | **the** | **freezer** | **maintain** | **0°** | **F** | **or** | **less** | **for** | **storage** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 这 | 冰箱 | 维持 | 0° | F | 或者 | 较少的 | 为了 | 贮存 | . |

冷冻室储存温度保持在 0°F 或以下。

[rɪ'membər] , ['prɑːpər] ['ræpɪŋ] [ænd; ənd] ['friːzɪŋ] [dʌz] [nɑːt] [ɪm'pruːv] ['kwɑːləti] [bʌt; bət] [mein'teinz] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['kwɑːləti] .

| **Remember** | **,** | **proper** | **wrapping** | **and** | **freezing** | **does** | **not** | **improve** | **quality** | **but** | **maintains** | **original** | **quality** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 记住 | , | 恰当的 | 包装 | 和 | 冷冻 | 做 | 不是 | 提升 | 质量 | 但 | 保持 | 原来的 | 质量 | . |

记住，正确的包装和冷冻并不能提高品质，但可以保持原有品质。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [seɪf] [tuː; tə] [ri'friz] [miːt] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [kept] [bɪ'loʊ] 40° [ef] ['dʊrɪŋ] ['θɔːɪŋ] .

| **It** | **is** | **safe** | **to** | **refreeze** | **meat** | **that** | **has** | **been** | **kept** | **below** | **40°** | **F** | **during** | **thawing** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 是 | 安全的 | 到 | 重新冷冻 | 肉 | 那 | 有 | 到过 | 保留 | 以下 | 40° | F | 期间 | 解冻 | . |

解冻过程中温度保持在 40°F 以下的肉类可以安全地重新冷冻。

[haʊ'evər] , [ˌriː'friːzɪŋ] [ɪz] [nɑːt] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðer; ðər] [ɪz] [sʌm; səm] [lɔːs] [ʌv; əv] [miːt] ['kwɑːləti] .

| **However** | **,** | **refreezing** | **is** | **not** | **usually** | **recommended** | **because** | **there** | **is** | **some** | **loss** | **of** | **meat** | **quality** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然而 | , | 重新冷冻 | 是 | 不是 | 通常 | 受到推崇的 | 因为 | 那里 | 是 | 一些 | 损失 | 的 | 肉 | 质量 | . |

但是，通常不建议重新冷冻，因为这会导致肉质有所下降。

[læm] [kʌts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['juːtəˌlaɪzd] [wɪ'ðɪn] [sɪks] [tuː; tə] [naɪn] [mʌnθs] ['æftər] ['friːzɪŋ] ;

| **Lamb** | **cuts** | **should** | **be** | **utilized** | **within** | **6** | **to** | **9** | **months** | **after** | **freezing** | **;** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 羊肉 | 削减 | 应该 | 是 | 利用 | 之内 | 6 | 到 | 9 | 几个月 | 后 | 冷冻 | ; |

羊肉冷冻后应在 6 至 9 个月内食用；

[graʊnd] [ænd; ənd] [stuː] [læm] [wɪˈðɪn] [θriː][tuː; tə][fɔːr] [mʌnθs] .

| ground | and | stew | lamb | within | 3 | to | 4 | months | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地面 | 和 | 炖 | 羊肉 | 之内 | 3 | 到 | 4 | 几个月 | . |

3到4个月内即可制成羊肉糜和炖羊肉。

[lɔːŋgər] ['stɔːrɪdʒ] [rɪ'zʌlts] [ɪn] ['loʊɝd] ['kwɑːləti] .

| Longer | storage | results | in | lowered | quality | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 更长 | 贮存 | 结果 | 在 | 降低 | 质量 | . |

储存时间过长会导致品质下降。

[miːt] ['kʊkəri]

| MEAT | COOKERY |
|---|---|
| 肉 | 烹饪 |

肉类烹饪

['tendər] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt] [ɑːr; ər] [best] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [draɪ] [hiːt] [sʌtʃ] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] , ['roʊstɪŋ] ,

| Tender | cuts | of | meat | are | best | cooked | with | dry | heat | such | as | broiling | , | roasting | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 投标 | 削减 | 的 | 肉 | 是 | 最好的 | 煮熟 | 和 | 干燥 | 热 | 这样的 | 作为 | 烤制 | , | 烘焙 | , |

[ænd; ənd] .

| and | panbroiling | . |
|---|---|---|
| 和 | 煎烤 | . |

肉质鲜嫩的部位最好用干热烹饪，例如烤、煎、煨。

[les] ['tendər] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt] [ɑːr; ər] ['tendəˌraizd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] [mɔɪst] [hiːt] .

| Less | tender | cuts | of | meat | are | tenderized | by | cooking | with | moist | heat | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 较少的 | 投标 | 削减 | 的 | 肉 | 是 | 嫩化 | 经过 | 烹饪 | 和 | 潮湿 | 热 | . |

肉质较硬的部位需要用湿热烹饪才能使其变嫩。

[kəˈnektɪv] ['tɪʃuː] [ɪz] [ 'sɔfənd ] [ænd; ənd] ['tendəˌraizd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['sloʊli] [ɪn] ['mɔɪstʃər] .

| Connective | tissue | is | softened | and | tenderized | by | cooking | slowly | in | moisture | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 连接词 | 组织 | 是 | 软化 | 和 | 嫩化 | 经过 | 烹饪 | 缓慢地 | 在 | 水分 | . |

结缔组织在潮湿的环境中慢煮可以软化和嫩化。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'troʊl][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][ɪn] [miːt] ['kʊkəri] .

| Temperature | control | is | very | important | in | meat | cookery | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 温度 | 控制 | 是 | 非常 | 重要的 | 在 | 肉 | 烹饪 | . |

温度控制在肉类烹饪中非常重要。

[miːt] ['luːzɪz] ['mɔɪstʃər] , [fæt] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['vɑːlət(ə)l] ['sʌbstənsiz] ['dʊrɪŋ] ['kʊkɪŋ] .

| Meat | loses | moisture | , | fat | , | and | other | volatile | substances | during | cooking | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 肉 | 失败 | 水分 | , | 胖的 | , | 和 | 其他 | 易挥发的 | 物质 | 期间 | 烹饪 | . |

肉类在烹饪过程中会流失水分、脂肪和其他挥发性物质。

[haʊ'evər] , [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [dʒuːsiz][ænd; ənd][fæt] [meɪ] [biː; bi] [ri'teind] [ɪn][ðə; ði][pæn]

| However | , | some | of | the | meat | juices | and | fat | may | be | retained | in | the | pan |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然而 | , | 一些 | 的 | 这 | 肉 | 果汁 | 和 | 胖的 | 可能 | 是 | 保留 | 在 | 这 | 平底锅 |

['drɪpɪŋ] .

| drippings | . |
|---|---|
| 滴落物 | . |

然而，部分肉汁和脂肪可能会残留在锅底的油脂中。

['kʊkɪŋ] [lɔːsɪz] [kæn; kən][biː; bi] [kən'troʊld] [baɪ] [kən'troʊlɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['kʊkɪŋ]

| Cooking | losses | can | be | controlled | by | controlling | the | oven | cooking |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烹饪 | 损失 | 能 | 是 | 受控 | 经过 | 控制 | 这 | 烤箱 | 烹饪 |

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd]['faɪn(ə)l][ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .

| temperature | and | final | internal | temperature | of | the | meat | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 温度 | 和 | 最终的 | 内部的 | 温度 | 的 | 这 | 肉 | . |

通过控制烤箱烹饪温度和肉的最终内部温度，可以控制烹饪损耗。

['ʃrɪŋkɪdʒ] [ɪz] [ɪn'kri:st] [wen] [hɑ:t]['ʌv(ə)n] ['temprətʃəz] [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd]

| **Shrinkage** | **is** | **increased** | **when** | **hot** | **oven** | **temperatures** | **are** | **used** | **for** | **cooking** | **and** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 收缩 | 是 | 增加 | 什么时候 | 热的 | 烤箱 | 温度 | 是 | 用过的 | 为了 | 烹饪 | 和 |

[wen] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [kʊkt] [tu:; tə][ə; eɪ] ['haɪər] [ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

| **when** | **the** | **meat** | **is** | **cooked** | **to** | **a** | **higher** | **internal** | **temperature** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 这 | 肉 | 是 | 煮熟 | 到 | 一个 | 更高 | 内部的 | 温度 | . |

使用高温烤箱烹饪以及将肉烹饪至较高的内部温度都会增加肉的收缩率。

[ðə; ði] [mi:t] [θər'mɑ:mɪtər] [ɪz][ðə; ði][moʊst] ['ækjərət] [gaɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['dʌnɪs]

| **The** | **meat** | **thermometer** | **is** | **the** | **most** | **accurate** | **guide** | **to** | **the** | **degree** | **of** | **doneness** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 肉 | 温度计 | 是 | 这 | 最多 | 准确的 | 指导 | 到 | 这 | 程度 | 的 | 完成 |

[ʌv; əv] [mi:t] .

| **of** | **meat** | **.** |
|---|---|---|
| 的 | 肉 | . |

肉类温度计是判断肉是否熟透最准确的工具。

['kʊkɪŋ] [taɪm] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['dʌnɪs] ,

| **Cooking** | **time** | **can** | **be** | **used** | **as** | **a** | **guide** | **to** | **the** | **degree** | **of** | **doneness** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烹饪 | 时间 | 能 | 是 | 用过的 | 作为 | 一个 | 指导 | 到 | 这 | 程度 | 的 | 完成 | , |

烹饪时间可以用来判断食物的熟度。

[bʌt; bət] [ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] ['influənst] [baɪ][fæt][ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] ['kɑ:ntent] , [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɔ:r][saɪz]

| **but** | **this** | **may** | **be** | **influenced** | **by** | **fat** | **and** | **moisture** | **content** | **,** | **and** | **shape** | **or** | **size** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 但 | 这 | 可能 | 是 | 影响 | 经过 | 胖的 | 和 | 水分 | 内容 | , | 和 | 形状 | 或者 | 尺寸 |

[ʌv; əv][ðə; ði][kʌt] .

| **of** | **the** | **cut** | **.** |
|---|---|---|---|
| 的 | 这 | 切 | . |

但这可能受到脂肪和水分含量以及肉块形状或大小的影响。

[freʃ] [læm] [ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [kʊkt] [tu:; tə][æn; ən][ɪn'tɜ:rn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] - [tu:; tə]

| **Fresh** | **lamb** | **is** | **usually** | **cooked** | **to** | **an** | **internal** | **temperature** | **of** | **170** | **to** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 新鲜的 | 羊肉 | 是 | 通常 | 煮熟 | 到 | 一个 | 内部的 | 温度 | 的 | - | 到 |

180°

| **180°** |
|---|
| 180° |

新鲜羊肉通常烹饪至内部温度达到170至180°C。

[ef] ( - [tu:; tə] 82° [si:] ) .

| **F** | **(** | **77** | **to** | **82°** | **C** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F | ( | - | 到 | 82° | C | ) | . |

F（77 至 82°C）。

[ tʃɔps ] [ɔ:r] [roʊsts] [frʌm; frəm][ðə; ði][leg] , [lɔɪn] , [bæk] ,

| **Chops** | **or** | **roasts** | **from** | **the** | **leg** | **,** | **loin** | **,** | **back** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 排骨 | 或者 | 烤肉 | 从 | 这 | 腿 | , | 腰部 | , | 后退 | , |

取自腿部、腰部、背部的肉块或烤肉，

[ɔ:r] ['ʃoʊldər] [ɑ:r; ər] ['su:tɪd] [tu:; tə][draɪ] [hi:t] ['kʊkəri] ['meθədz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] [ɔ:r] ['roʊstɪŋ] .

| **or** | **shoulder** | **are** | **suited** | **to** | **dry** | **heat** | **cookery** | **methods** | **such** | **as** | **broiling** | **or** | **roasting** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 肩膀 | 是 | 适合 | 到 | 干燥 | 热 | 烹饪 | 方法 | 这样的 | 作为 | 烤制 | 或者 | 烘焙 | . |

或肩部适合用干热烹饪方法，如烤或煎。

['ʌðər] [kʌts] [frʌm; frəm][ðə; ði] [læm] ['kɑ:rkəs] [sʌtʃ] [æz; əz] [stu:] [mi:t] , [nek] ['slaɪsɪz] , [læm] ['rɪblɪt] ,

| **Other** | **cuts** | **from** | **the** | **lamb** | **carcass** | **such** | **as** | **stew** | **meat** | **,** | **neck** | **slices** | **,** | **lamb** | **riblets** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 其他 | 削减 | 从 | 这 | 羊肉 | 尸体 | 这样的 | 作为 | 炖 | 肉 | , | 脖子 | 切片 | , | 羊肉 | 肋骨 | , |

羊胴体上的其他部位，如炖肉、颈肉片、羊排骨等，

[ænd; ənd] [ʃæŋk] [ɑ:r; ər][best] ['su:tɪd] [tu:; tə] [mɔɪst] ['kʊkəri] ['meθədz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['breɪzɪŋ] .

| **and** | **shank** | **are** | **best** | **suited** | **to** | **moist** | **cookery** | **methods** | **such** | **as** | **braising** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 小腿 | 是 | 最好的 | 适合 | 到 | 潮湿 | 烹饪 | 方法 | 这样的 | 作为 | 炖 | . |

羊腿和羊蹄最适合用湿润的烹饪方法，例如炖煮。

[læm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [hɑːt][ænd; ənd][nɑːt] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [kuːl] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

| Lamb | should | be | served | hot | and | not | allowed | to | cool | before | serving | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 羊肉 | 应该 | 是 | 服务 | 热的 | 和 | 不是 | 允许 | 到 | 凉爽的 | 前 | 服务 | . |

羊肉应该趁热食用，上桌前不要放凉。

[mɔːr] ['diːteɪld; dɪ'teɪld] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [prə'siːdʒərz] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm]

| More | detailed | instructions | for | cooking | procedures | can | be | obtained | from |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 更多的 | 详细的 | 指示 | 为了 | 烹饪 | 程序 | 能 | 是 | 获得 | 从 |

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['sɔːrsɪz] :

| the | following | sources | : |
|---|---|---|---|
| 这 | 下列的 | 来源 | : |

更详细的烹饪步骤说明可参考以下资料：

[ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [biːf] [ 'slɔːtərɪŋ ] ['bʊlətɪn] , [ˌɛf'biː] -

| USDA | Beef | Slaughtering | Bulletin | , | FB | 2209 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 美国农业部 | 牛肉 | 屠宰 | 公告 | , | 脸书 | - |

美国农业部牛肉屠宰公告，FB 2209

[ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [læm] [ɪn]['fæməli] [miːlz] , ['hek.tə.græm] -

| USDA | Lamb | in | Family | Meals | , | HG | 124 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 美国农业部 | 羊肉 | 在 | 家庭 | 餐 | , | HG | - |

美国农业部《家庭餐食中的羊肉》，HG 124

['lesnz; 'lesənz][ɑːn] [miːt] ['næʃ(ə)nəl][lɪv; laɪv] [stɑːk] [ænd; ənd] [miːt] [bɔːrd] - [saʊθ] [ 'wɔːbæʃ ] ['ævənuː] ,

| Lessons | on | Meat | National | Live | Stock | and | Meat | Board | 36 | South | Wabash | Avenue | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 课程 | 在 | 肉 | 国家的 | 居住 | 库存 | 和 | 肉 | 木板 | - | 南 | 沃巴什 | 大街 | , |

[ʃɪ'kɑːgoʊ] , - . -

| Chicago | , | 111 | . | 60603 |
|---|---|---|---|---|
| 芝加哥 | , | - | . | - |

肉类课程 美国国家畜牧肉类委员会 36 South Wabash Avenue, Chicago, 111.60603

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [læm] [pelts]

| PRESERVING | LAMB | PELTS |
|---|---|---|
| 保存 | 羊肉 | 毛皮 |

羊皮的保存

[sɪ'lekt] [pelts] [fɔːr; fər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [friː] [ʌv; əv] ['nuːmərəs] [hoʊlz]

| Select | pelts | for | preserving | which | are | free | of | numerous | holes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 选择 | 毛皮 | 为了 | 保存 | 哪个 | 是 | 自由的 | 的 | 很多的 | 孔 |

[ænd; ənd] [wɪtʃ] [hæv; həv] ['relətɪvli] [kliːn] [fliːs] .

| and | which | have | relatively | clean | fleece | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 哪个 | 有 | 相对地 | 干净的 | 羊毛 | . |

选择没有很多破洞且羊毛相对干净的毛皮进行保存。

[ðə; ði] [deɪ] [ðə; ði] [pelt] [ɪz] [rɪ'muːvd] , [wɑːʃ] [ðə; ði] [fliːs] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

| The | day | the | pelt | is | removed | , | wash | the | fleece | thoroughly | with | cold | water | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 天 | 这 | 毛皮 | 是 | 已移除 | , | 洗 | 这 | 羊毛 | 彻底 | 和 | 寒冷的 | 水 | . |

剥下毛皮的当天，用冷水彻底清洗羊毛。

[haɪ] ['preʃər] ['wɔːtər][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪf] [ðə; ði] [fliːs] [ɪz] [ɪk'striːmli] ['dɜːrti] .

| High | pressure | water | can | be | used | if | the | fleece | is | extremely | dirty | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 高的 | 压力 | 水 | 能 | 是 | 用过的 | 如果 | 这 | 羊毛 | 是 | 极其 | 肮脏的 | . |

如果羊毛绒非常脏，可以使用高压水枪冲洗。

[rɪ'muːv] ['eni] [lɑːrdʒ] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɔːr] [fleʃ] [əd'hɪrɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][pelt] .

| Remove | any | large | pieces | of | connective | tissue | or | flesh | adhering | to | the | pelt | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 任何 | 大的 | 件 | 的 | 连接词 | 组织 | 或者 | 肉 | 粘附 | 到 | 这 | 毛皮 | . |

去除附着在毛皮上的大块结缔组织或肉块。

[ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] ['ʃeltər] [ɔːr] ['bɪldɪŋ] , [spred] [ðə; ði][pelt] , [wʊl] [daʊn] ,

| In | a | cool | , | dry | shelter | or | building | , | spread | the | pelt | , | wool | down | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 一个 | 凉爽的 | , | 干燥 | 庇护所 | 或者 | 建筑 | , | 传播 | 这 | 毛皮 | , | 羊毛 | 向下 | , |

在凉爽干燥的住所或建筑物内，铺开毛皮和羊毛绒。

[ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][æn; ən]['iːv(ə)n]['leɪər][ʌv; əv][sɔːlt] .

| on | the | floor | and | cover | with | an | even | layer | of | salt | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 这 | 地面 | 和 | 覆盖 | 和 | 一个 | 甚至 | 层 | 的 | 盐 | . |

在地板上铺上一层均匀的盐。

[ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['æləm][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][sɔːlt] .

| A | small | amount | of | alum | can | be | added | to | the | salt | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一个 | 小的 | 数量 | 的 | 明矾 | 能 | 是 | 额外 | 到 | 这 | 盐 | . |

可以在盐中加入少量明矾。

[teɪk] [ker] [tuː; tə][pʊt][sɔːlt][ɑːn][ɔːl][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

| Take | care | to | put | salt | on | all | the | edges | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 拿 | 关心 | 到 | 放 | 盐 | 在 | 全部 | 这 | 边缘 | . |

注意在所有边缘都撒上盐。

['sɔːltɪd] [pelts] [meɪ] [biː; bi] [paɪld][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][wʌn] [ə'nʌðər] , [ɔːl] [pelts] [fliːs] [daʊn] .

| Salted | pelts | may | be | piled | on | top | of | one | another | , | all | pelts | fleece | down | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 咸的 | 毛皮 | 可能 | 是 | 堆积 | 在 | 顶部 | 的 | 一 | 其他 | , | 全部 | 毛皮 | 羊毛 | 向下 | . |

腌制过的毛皮可以堆叠在一起，所有的毛皮都会掉毛。

['kjuərɪŋ] [taɪm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] - [tuː; tə] - [deɪz] .

| Curing | time | should | be | 15 | to | 30 | days | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 养护 | 时间 | 应该 | 是 | - | 到 | - | 天 | . |

固化时间应为15至30天。

[tʃek] [ðə; ði][sɔːlt] ['kʌvərɪŋ] ['wiːkli] .

| Check | the | salt | covering | weekly | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 查看 | 这 | 盐 | 覆盖 | 每周 | . |

每周检查一次盐覆盖情况。

['æftər]['kjuərɪŋ] , [ðə; ði][pelt][kæn; kən][biː; bi] [skreɪpt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɔːr] [fleʃ] .

| After | curing | , | the | pelt | can | be | scraped | to | remove | connective | tissue | or | flesh | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 后 | 养护 | , | 这 | 毛皮 | 能 | 是 | 刮擦 | 到 | 消除 | 连接词 | 组织 | 或者 | 肉 | . |

晾晒后，可以刮掉毛皮上的结缔组织或肉。

[niːtsfʊt] [ɔɪl][kæn; kən][biː; bi] [rʌbd] ['ɪntuː][ðə; ði][pelt][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][sɔːft][ænd; ənd]['fleksəb(ə)l] .

| Neatsfoot | oil | can | be | rubbed | into | the | pelt | to | make | it | soft | and | flexible | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 牛蹄 | 油 | 能 | 是 | 摩擦 | 进入 | 这 | 毛皮 | 到 | 制作 | 它 | 柔软的 | 和 | 灵活的 | . |

将牛蹄油涂抹在毛皮上，可以使其柔软而有弹性。

[ðə; ði] [fliːs] [kæn; kən][biː; bi] [kəumd] [ænd; ənd] [brʌʃt] .

| The | fleece | can | be | combed | and | brushed | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 羊毛 | 能 | 是 | 梳理过的 | 和 | 刷过 | . |

羊毛可以梳理和刷理。

☆ [juː] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs] : - [oʊ] - - - -

| ☆ | U | . | S | . | GOVERNMENT | PRINTING | OFFICE | : | 1977 | O | - | 244 | - | 090 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ☆ | U | . | S | . | 政府 | 印刷 | 办公室 | : | - | 哦 | - | - | - | - |

☆ 美国政府印刷局：1977 O-244-090

[-] [noʊts] .

| Transcriber's | Notes | . |
|---|---|---|
| 转录员的 | 笔记 | . |

转录者注释。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [ænd; ənd][ ˌveəriː'eiʃənz ][ɪn] ['spelɪŋ] .

| Silently | corrected | typographical | errors | and | variations | in | spelling | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 默默 | 已更正 | 印刷 | 错误 | 和 | 变体 | 在 | 拼写 | . |

默默地改正了拼写错误和排版差异。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][wʌz; wəz] ['prɪntɪd] [ɪn] [tuː] ['kɑːləm] [tekst][wɪð; wɪθ] [ ˌilə'streiʃəns ] ['sʌmtaɪmz] ['spænɪŋ]

| The | original | was | printed | in | two | column | text | with | illustrations | sometimes | spanning |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 原来的 | 曾是 | 打印 | 在 | 二 | 柱子 | 文本 | 和 | 插图 | 有时 | 跨越 |

[bəuθ] ['kɑːləmz] .

| both | columns | . |
|---|---|---|
| 两个都 | 列 | . |

原版采用双栏文本印刷，插图有时会跨越两栏。

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [rɪ'duːs] [ˌæmbɪ'gjuːəti; ˌæmbɪ'gjuːɪti] ,

| In | order | to | reduce | ambiguity | , |
|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 命令 | 到 | 减少 | 歧义 | , |

为了减少歧义，

[ðə; ði] [ ˌilə'streiʃəns ] [hæv; həv] [bɪn] [muːvd] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tuː; tə][ðə; ði] ['pærəgræf] [ðæt] [ri'fəːz] [tuː; tə]

| the | illustrations | have | been | moved | adjacent | to | the | paragraph | that | refers | to |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 插图 | 有 | 到过 | 已搬 | 邻近的 | 到 | 这 | 段落 | 那 | 指 | 到 |

[ðem; ðəm] .

| them | . |
|---|---|
| 他们 | . |

插图已移至提及它们的段落旁边。

[ 'futnəuts ] [hæv; həv] [bɪn] [ˌriː'nʌmbərd] .

| Footnotes | have | been | renumbered | . |
|---|---|---|---|---|
| 脚注 | 有 | 到过 | 重新编号 | . |

脚注已重新编号。

[ðə; ði]['kʌvər] / ['taɪt(ə)l][peɪdʒ] ['ɪmɪdʒ] [hæz; həz] [bɪn] [ˌriː'tʌtʃt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [flɔːz] .

| The | cover | / | title | page | image | has | been | retouched | to | remove | flaws | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 覆盖 | / | 标题 | 页 | 图像 | 有 | 到过 | 修图 | 到 | 消除 | 缺陷 | . |

封面/标题页图片经过修饰，去除了瑕疵。

['ɪmɪdʒɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntərnet] ['ɑːrkaɪv] .

| Images | of | the | original | pages | are | available | through | Internet | Archive | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 图片 | 的 | 这 | 原来的 | 页面 | 是 | 可用的 | 通过 | 互联网 | 档案 | . |

原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːrkaɪv] . [ɔːrg] / ['diːteɪlz] / CAT78693718

| See | https | : | / | / | archive | . | org | / | details | / | CAT78693718 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 看 | https | : | / | / | 档案 | . | 组织 | / | 细节 | / | CAT78693718 |

参见 https://archive.org/details/CAT78693718

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神